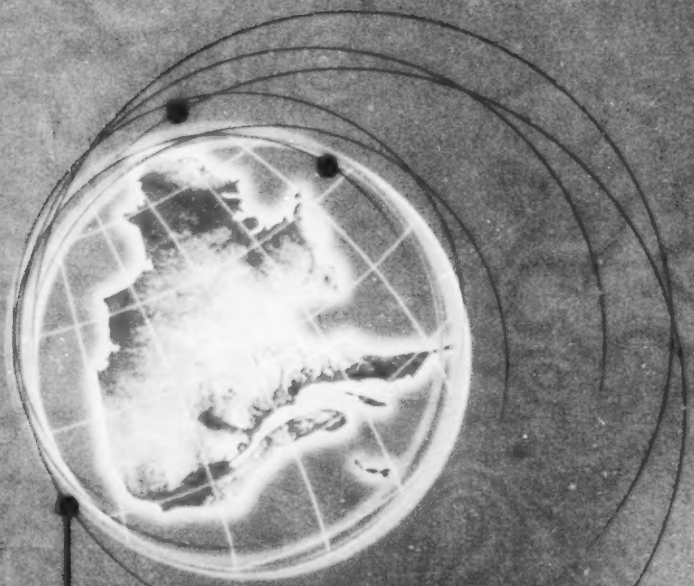
Le monde en première classe

Rapport annuel 1999-2000

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec



Le monde en première classe...

101-06133/

Le 30 octobre 2000

Monsieur François Legault
Ministre de l'Éducation
1035, rue De La Chevrotière
16e étage
Québec (Québec)
G1R 5A5

Monsieur le Ministre,

Conformément à l'article 28 de la Loi sur l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, j'ai le plaisir de déposer le rapport annuel de l'Institut, pour la période du 1er juillet 1999 au 30 juin 2000.

Ce rapport rend compte de l'ensemble des activités de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec et fait état de ses plus importantes réalisations en cours d'année. Il présente les états financiers pour la période mentionnée ci-dessus ainsi que les orientations retenues pour la prochaine année.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de mes sentiments distingués.

Le président du conseil d'administration,

Richard Payette

Une mission qui se distingue :

former une main-d'œuvre hautement qualifiée

« L'Institut a pour mission de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme (incluant des activités de perfectionnement et de recyclage), ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines. »

(L.R.Q., c.I-13.02)

Table des matières

Le monde en première classe

Lettre au Ministre	1
Une mission qui se distingue	2
Message de la directrice générale	4
Le conseil d'administration	6
L'organigramme	7
D'hier à aujourd'hui	8
Un enseignement recherché	10
Des élèves branchés	14
Des services de première classe pour l'industrie	17
Le CMRA : partenaire en recherche et développement	19
L'Hôtel de l'Institut : l'apprentissage au service de nos clients	20
1999-2000 : un agenda bien rempli	21
Un plateau de distinctions	27
Un horizon international toujours plus vaste	35
Un appui important pour la relève	39
Vers un espace mieux adapté	40
Les ressources humaines	40
Les perspectives 2000-2001 : maintenir le cap sur la qualité	41
Annexes	43
L'année financière 1999-2000 :	
Le rapport de la direction	51
Le rapport du vérificateur général	52
Les états financiers	53

Message de la directrice générale

L'ITHQ : fer de lance de la formation pour une industrie en pleine mutation

La mondialisation des échanges commerciaux et les percées technologiques ont transformé radicalement la structure des économies nationales. Le Québec n'échappe pas à cette tendance. De plus en plus, l'économie du savoir devient le facteur déterminant de la vigueur économique et de la compétitivité des entreprises. La nature des emplois s'est grandement complexifiée et impose un bagage professionnel étoffé où l'acquisition des savoirs doit être vue dans un processus continu.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec reconnaît l'importance de ces changements. Nous avons amorcé la mise en œuvre d'un plan d'action reposant sur un projet éducatif axé sur des modèles d'avant-garde à valeur ajoutée et résolument branché sur les besoins de l'industrie.

Désormais, les établissements du savoir, dont nous sommes, devront multiplier les formules pédagogiques, que ce soit par Internet, par tutorat, sous forme de stages, dans la classe ou en laboratoire. Déjà, les programmes de l'Institut font preuve d'une plus grande souplesse et favoriseront la création de passerelles de retour aux études, incluant une formule de reconnaissance des acquis scolaires et professionnels. La formation à distance sera particulièrement bénéfique pour les activités internationales de l'Institut qui, cette année, ont connu un nouvel essor. Bref, une nouvelle architecture du savoir s'impose.

En 1999-2000, l'ITHQ a poursuivi l'actualisation et l'enrichissement de ses programmes « établissement », qui lui appartiennent en propre, de même que des programmes ministériels à l'intérieur de la marge de manœuvre que lui confère le ministre de l'Éducation. Le programme collégial de techniques de tourisme, entièrement renouvelé, est maintenant en place. Nous intensifierons la contribution de l'Hôtel de l'Institut et son rôle d'hôtel d'application en y intégrant un plus grand nombre de programmes professionnels et techniques.

Établissement de formation d'avant-garde, l'Institut exerce une veille stratégique afin d'être à l'affût constant des tendances socioéconomiques et des nouvelles compétences à acquérir. Il s'est aussi doté d'un tout nouveau site Web. Plus que jamais, nous sommes en mesure de promouvoir notre expertise à l'échelle nationale et internationale et de diffuser l'information scolaire auprès d'un plus grand nombre de citoyens. La présence d'hyperliens dans notre site avec d'autres sites gouvernementaux contribue également à augmenter notre visibilité.

Fruit des efforts déployés depuis quatre ans, la structure organisationnelle de l'ITHQ démontre un dynamisme renouvelé. À l'Hôtel de l'Institut, le modèle de gestion autonome créé il y a trois ans a été reconduit. L'encadrement pédagogique des enseignants et l'éventail des outils de perfectionnement mis à leur disposition ont été bonifiés.

Le Centre multifonctionnel de recherche appliquée a tiré grand profit de moyens davantage à la mesure des objectifs qui lui ont été fixés. Il a accru ses liens avec l'industrie bioalimentaire et étendu son champ d'action pour inclure notamment les nouveaux aliments fonctionnels et l'alimentation adaptée. Il a produit des résultats qui ont dépassé les attentes. Son avenir s'annonce des plus prometteurs.

Le gouvernement du Québec a accordé 18 millions de dollars pour la requalification de l'immeuble abritant l'Institut afin d'en assurer une meilleure intégration dans son environnement immédiat. Cette subvention permettra aussi le rajeunissement de certains locaux d'application pédagogique et leur arrimage aux normes actuelles. Ce projet de deux ans devrait débuter au cours de la prochaine année. Une fois complété, il présentera une vitrine du Québec modernisée et plus fidèle du rôle que joue l'Institut dans le développement de l'industrie touristique et hôtelière québécoise.

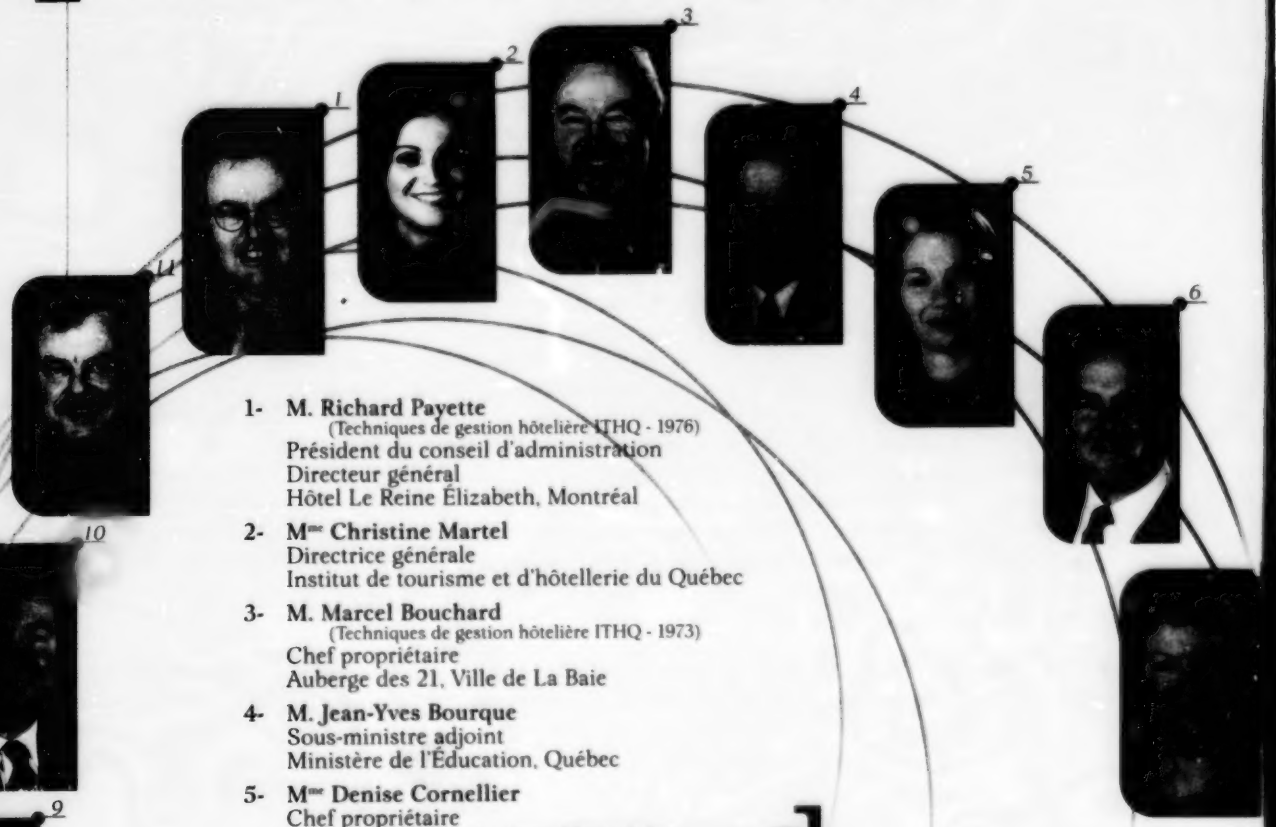
L'ITHQ est un partenaire à part entière de cette industrie. Le Grand Prix Sirius qui lui a été décerné par l'Association des restaurateurs du Québec à titre d'entreprise de services la plus appréciée, toutes catégories confondues, en témoigne de manière fort éloquente. Notre volonté est de maintenir et d'accroître les échanges avec nos partenaires du milieu. Cette collaboration représente la clé pour les formateurs et les entrepreneurs en vue de relever avec succès les défis d'une industrie en pleine mutation dans un contexte de mondialisation des échanges et de changements socioculturels et démographiques.

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec est le fer de lance de la formation pour l'industrie hôtelière et touristique québécoise et entend demeurer ce phare de l'innovation et de la réussite.

La directrice générale,

Christine Martel

Le conseil d'administration



1- **M. Richard Payette**
(Techniques de gestion hôtelière ITHQ - 1976)
Président du conseil d'administration
Directeur général
Hôtel Le Reine Élizabeth, Montréal

2- **M^me^ Christine Martel**
Directrice générale
Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

3- **M. Marcel Bouchard**
(Techniques de gestion hôtelière ITHQ - 1973)
Chef propriétaire
Auberge des 21, Ville de La Baie

4- **M. Jean-Yves Bourque**
Sous-ministre adjoint
Ministère de l'Éducation, Québec

5- **M^me^ Denise Cornellier**
Chef propriétaire
Denise Cornellier Traiteur, Montréal

6- **M. Benoit Deshaies**
(Techniques de gestion hôtelière ITHQ - 1982)
Vice-président-directeur général
Vacances Air Transat, Montréal

7- **M^me^ Claudette Dumas-Bergen**
Présidente
Dumas-Bergen – Relations publiques, Montréal

8- **M. Robert Gagnon**
Propriétaire
Auberge Hatley, North Hatley

9- **M^me^ Françoise Kayler**
Journaliste
Journal La Presse, Montréal

10- **M. Guy Poucant**
Propriétaire
Restaurant Le Paris, Montréal

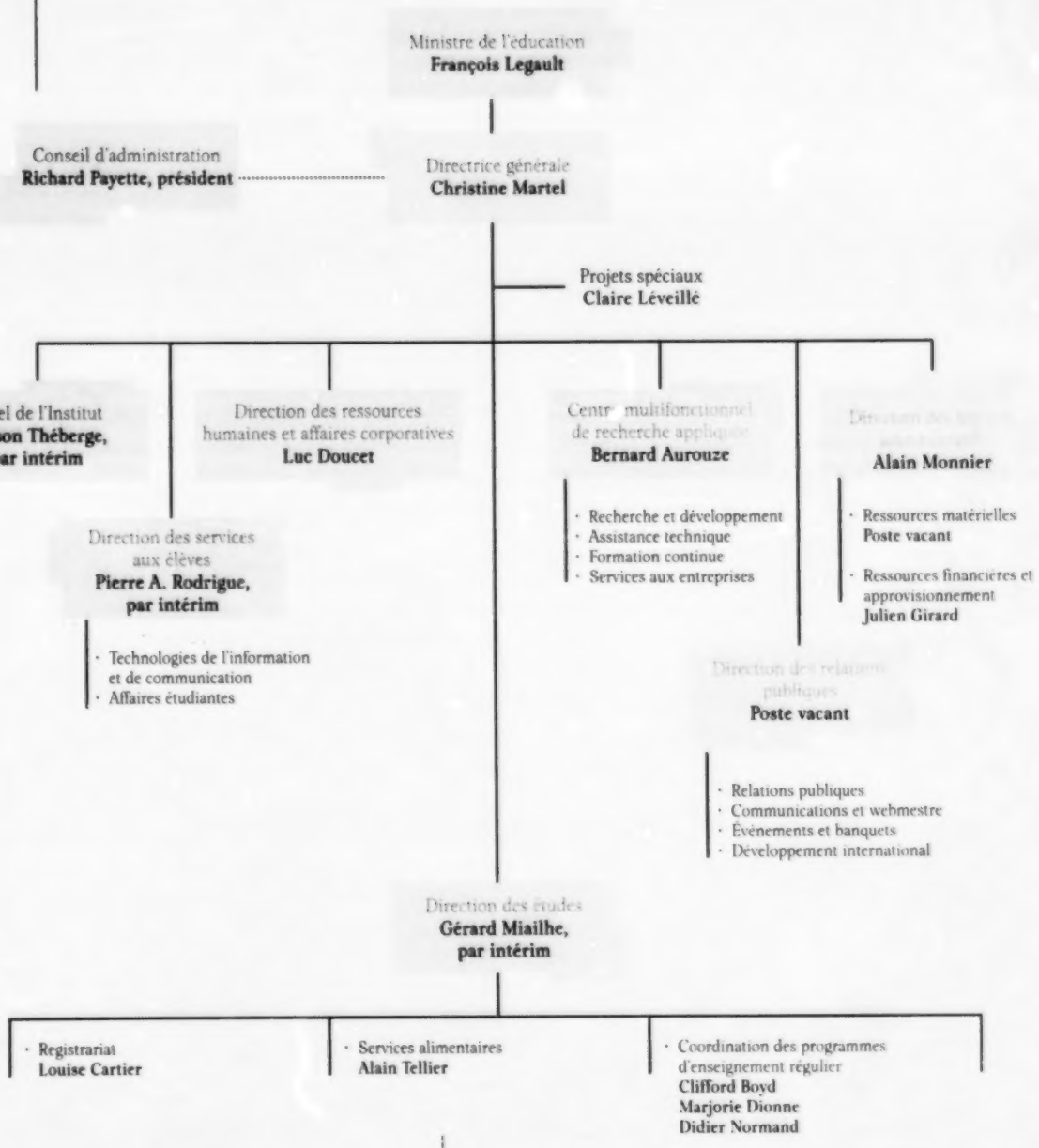
11- **M. Jean Thiffault**
Président
Associations touristiques régionales associées du Québec
Président
Concept Designers inc., Hull

De plus, deux comités, dont chacun est présidé par un membre du conseil d'administration, ont poursuivi leurs travaux. Ces comités ont les mandats suivants :

- **le comité de vérification** est chargé de « formuler des avis sur les plans et rapports de vérification ainsi que sur les états financiers de l'Institut »; il est composé de mesdames Andrée Guy, c.a., associée chez PSB, firme comptable, Johanne Blanchard, c.a., contrôleuse à l'hôtel OMNI Montréal, et de monsieur Robert R. Gagnon, vice-président du conseil d'administration et président du comité de vérification;
- **le comité aviseur de l'Hôtel de l'Institut** joue un rôle de « conseiller sur les orientations et les engagements de l'hôtel vis-à-vis des autres services de l'Institut »; ce comité est composé de la directrice générale de l'Institut, du directeur des études, du directeur de l'hôtel et de deux membres du conseil d'administration, dont le président.

L'organigramme

au 30 juin 2000



D'hier à aujourd'hui

1968 :
fondation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, marquant la volonté du gouvernement du Québec de répondre aux besoins de l'industrie en assurant une main-d'œuvre hautement qualifiée dans ces secteurs d'activité. À ses débuts, l'Institut est une école de formation réservée à l'enseignement secondaire en cuisine, en pâtisserie et en service de la restauration. Ses champs de spécialisation se sont rapidement étendus à d'autres sphères de l'enseignement collégial avec les techniques de tourisme, de gestion hôtelière et de gestion des services alimentaires et de restauration.

1987 :
ajout de programmes universitaires en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. L'Institut devient la seule école au Québec et au Canada à regrouper les trois ordres d'enseignement, offrant des programmes de recyclage et de perfectionnement parfaitement adaptés aux besoins évolutifs du marché.

1988 :
adoption d'une loi spéciale par le gouvernement afin d'accorder à l'Institut une plus grande autonomie et de favoriser son développement. L'Institut devient alors une entité corporative administrée par un conseil d'administration dont les membres proviennent de l'industrie touristique, hôtelière et de la restauration, ainsi que du milieu de l'éducation.

1995 :
en collaboration avec des partenaires clés de l'industrie, création du Centre multifonctionnel de recherche en alimentation (CMRA). L'Institut avait alors reçu du ministre de l'Éducation du Québec le mandat, entre autres, de développer des utilisations culinaires pour des produits québécois peu ou mal connus des consommateurs, provenant principalement de l'agroalimentaire, de la pêche commerciale, des animaux d'élevage et du gibier.

Aujourd'hui...

Au fil des ans, l'Institut est demeuré au cœur même des activités du secteur du tourisme et de l'hôtellerie. Dans ce contexte, c'est à l'ITHQ que l'on avait confié l'organisation des Grands Prix du tourisme québécois et que le Centre de recherche technologique de l'Institut avait ouvert la voie à la création de la Corporation de la cuisine régionale du Québec, dont il héberge le secrétariat permanent.

L'Institut se veut un lieu rassembleur de premier choix pour apprendre les rouages du métier. Son hôtel d'application et ses ateliers et laboratoires aménagés d'un équipement à la fine pointe de la technologie en font un lieu unique d'apprentissage, et ce, tant sur le plan national qu'à l'étranger.

À cet égard, ses formations en tourisme et en hôtellerie dépassent nos frontières et contribuent ainsi à son rayonnement international. Ses programmes de coopération, de stage et ses échanges avec la Côte-d'Ivoire, le Mali, la France, la Belgique, l'Italie, l'Espagne, la Russie, Cuba et le Maroc, et plus récemment avec l'Argentine et le Chili, font état de son ouverture sur le monde. Objectif poursuivi : enrichir le bagage de connaissances des élèves et partager l'expertise de l'Institut avec les pays qui le sollicitent.

Plus de 30 ans de vision, d'expérimentation et de réalisations ont contribué à ce que l'ITHQ devienne une école d'envergure unique en son genre, une vitrine appréciée du savoir-faire québécois et un fier partenaire du développement et de l'essor de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration au Québec et partout dans le monde.

Un enseignement recherché

L'Institut offre aux élèves un enseignement actualisé et de haute qualité qui répond aux besoins et aux exigences du milieu. Il s'engage à améliorer constamment ses programmes d'enseignement et à en développer de nouveaux à valeur ajoutée. Dans ce contexte, sa réputation de chef de file traduit bien ses aptitudes à réaliser les mandats qui lui sont confiés, et ce, à la grandeur du Québec. À cet effet, voici les points saillants de l'exercice financier 1999-2000 :

Évaluation de programmes

Cette année, l'Institut a poursuivi la mise en œuvre de sa politique institutionnelle d'évaluation de programmes (PIEP). En assurant la mise en application de cette politique, l'Institut, tout en répondant aux exigences de la Commission d'évaluation de l'enseignement collégial, entendait aussi continuer à favoriser l'implantation de sa culture d'évaluation, culture qui, éventuellement, lui conférera un droit d'habilitation. Ces étapes ont permis également à l'Institut de préparer le terrain en vue de la prochaine phase, soit l'évaluation institutionnelle à laquelle devront se soumettre tous les collèges. L'enjeu est énorme, puisque, si l'Institut démontre son savoir-faire en matière d'évaluation, il pourra octroyer lui-même les diplômes à ses élèves.

Projet éducatif

À la suite d'un mandat confié par la Direction générale, un comité a été créé afin de mettre sur pied un « projet éducatif » pour l'Institut. Ce comité, qui avait pour objet de remettre en question et de redéfinir les orientations de l'Institut, a procédé à de nombreux travaux et consultations au regard de la formation de base, du continuum en formation régulière et continue, des liens avec l'industrie et de l'information scolaire. Les recommandations du comité ont été présentées et entérinées au conseil d'administration.

À cet égard et conformément aux recommandations mises de l'avant, l'Institut travaille actuellement à renforcer son accueil dans le sens le plus large du mot. Il le fait dans un processus continu et directement intégré aux activités quotidiennes de l'établissement.

En ce qui concerne les ordres d'enseignement secondaire, collégial et universitaire, l'Institut se doit de demeurer un chef de file en offrant un enseignement actualisé et à la fine pointe des technologies. Cette approche permet de consolider la formation de base et d'y juxtaposer une valeur ajoutée qui lui est spécifique, et ce, dans la perspective de répondre le mieux possible aux besoins d'une main-d'œuvre qualifiée. À la demande du ministère de l'Éducation, il poursuit l'actualisation et l'enrichissement des programmes ministériels, à l'intérieur de la marge de manœuvre qui lui est conférée par le ministère de l'Éducation. Cette même préoccupation s'inscrit aussi dans le cadre des programmes « établissement » ITHQ pour que la valeur ajoutée à ces programmes démarque

l'Institut de façon significative. Pour ce faire et pour maintenir le rythme, un encadrement pédagogique adéquat sera fourni aux enseignants et un éventail de moyens de perfectionnement leur sera offert.

Avec ce souci de rationalisation et en ce qui a trait au continuum en formation régulière et formation continue, l'élaboration des nouveaux programmes d'études devra favoriser une inscription maximale dans un contexte de formation intégrée et continue. À cet égard, il faudra promouvoir davantage le continuum entre deux ordres d'enseignement (volet 4, ministériel, secondaire/collégial) et DES-BAC (collégial/universitaire). La réalisation de cet objectif favorisera la reconnaissance des acquis scolaires et extrascolaires et privilégiera la poursuite des études des diplômés.

Au cours de la réalisation de ce mandat, l'Institut devra demeurer à l'avant-garde des nouvelles tendances et, pour ce faire, maintenir ses liens étroits avec l'industrie. Cette approche assure des champs d'expertise conformes aux attentes de l'industrie, et ce, dans tous les domaines.

Dans ce contexte, les préoccupations de l'Institut consisteront à accentuer la mise en place d'applications pratiques en accord avec la réalité du marché du travail, à consolider la spécificité de l'Institut en offrant un plus grand nombre de programmes « établissement » ITHQ spécialisés et à valeur ajoutée, et à assurer une meilleure intégration de nos élèves par des emplois complémentaires plus spécifiques et mieux supervisés.

Dans tous les cas, tous les programmes professionnels et techniques seront intégrés dans des projets d'applications pratiques à l'hôtel d'application de l'Institut, et ce, afin d'enrichir de façon pratique ses programmes de formation.

Programmes de formation exclusifs à l'Institut

Pour une quatrième année consécutive, l'Institut a offert des programmes de formation exclusifs tel le forfait Formation supérieure en cuisine composé de trois programmes : cuisine actualisée menant à une attestation de spécialisation professionnelle (ASP), gestion d'une production alimentaire haut de gamme conduisant à une attestation d'études collégiales (AEC) et cuisine évolutive pour hôtels et restaurants, programme sanctionné par un certificat de l'Institut.

Depuis trois ans, l'Institut offre aussi une option en cuisine italienne intégrée au programme de cuisine d'établissement. Cette option a été créée à la suggestion des représentants de la restauration italienne et en collaboration avec eux dans le but de répondre à un besoin pressant de main-d'œuvre qualifiée et spécialisée dans ce secteur important de la restauration montréalaise et québécoise.

Au cours de l'année 1999-2000, les élèves qui ont suivi ces formations spécialisées ont participé activement à la réalisation de repas gastronomiques lors d'événements spéciaux tenus dans les salles à manger de l'Institut. Ils ont pu faire valoir leurs talents et leur créativité et ont, par la même occasion, contribué au rayonnement de l'Institut.

Formation universitaire actualisée

Depuis 1991, conjointement avec l'Université du Québec à Montréal (UQAM), l'Institut offre la concentration en gestion de l'hôtellerie et de la restauration dans le cadre du baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie. Cette collaboration avec l'UQAM permet de compléter la formation des étudiants jusqu'à l'enseignement universitaire au sein de notre institution. En 1999-2000, l'Institut a accueilli plus de 273 étudiants désirant recevoir cette formation supérieure.

Le 22 juin 1999, M^me^ Christine Martel, directrice générale de l'Institut, et M^me^ Paule Leduc, rectrice de l'Université du Québec à Montréal, signaient un avenant à la lettre d'entente cadre entre l'Institut et l'UQAM concernant les dispositions de mise en œuvre de la concentration gestion hôtelière et de restauration du baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie.

Afin de s'ajuster aux besoins du marché, le comité du programme de baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie a procédé à la révision des contenus de cours et a multiplié les interventions des étudiants dans l'industrie.

L'UQAM et l'Institut ont terminé l'élaboration d'un nouveau programme de formation « DEC/BAC » intégré qui, tout en échelonnant les cours sur cinq années au lieu de six, incitera les élèves de techniques de gestion hôtelière et de techniques de gestion des services alimentaires et de restauration à poursuivre leur formation au niveau supérieur.

Langues et culture

L'apprentissage des langues prend une place de plus en plus importante dans la formation des élèves de l'Institut. L'internationalisation des marchés de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration exige que le personnel œuvrant dans ces domaines puisse communiquer en plusieurs langues.

Aussi, avec l'implantation du nouveau programme de techniques de tourisme, l'Institut a choisi de poursuivre ou de développer l'enseignement des langues et la culture. Pour les élèves qui commenceront ce programme à l'automne 2000, la formation en langue anglaise sera majorée de 90 heures par rapport au programme actuel. Selon une recherche menée par la Direction des études auprès de l'industrie, l'italien étant l'une des langues étrangères les plus utilisées dans le secteur du tourisme au Québec, l'Institut fera de l'italien sa troisième langue d'enseignement. Des cours d'italien seront donnés aux élèves à raison de 90 heures ou de 45 heures selon la spécialisation choisie. L'élève pourra compléter cet apprentissage par un cours de culture italienne donné en formation complémentaire. L'espagnol et l'allemand sont également offerts depuis plusieurs années.

Des élèves branchés

La Direction des services aux élèves met à la disposition des élèves et du personnel de l'Institut divers services permettant de soutenir les activités étudiantes, tant pédagogiques, promotionnelles ou d'animation à la vie étudiante.

Les stages et le placement

La Journée Carrière 2000, tenue le 21 février à l'Institut et organisée par des élèves sortants en techniques de gestion hôtelière, a connu un franc succès.

Les stages et les emplois complémentaires ont toujours représenté pour l'Institut des éléments nécessaires à la formation. Dans des domaines en constante évolution comme le tourisme, la restauration et l'hôtellerie, il s'avère essentiel de mettre en pratique les connaissances acquises. Les stages sont pour les élèves l'occasion d'effectuer leur apprentissage au travail en se familiarisant avec le milieu, de s'adapter à des méthodes nouvelles ou différentes, d'acquérir la confiance en soi, de développer le respect du métier et de confirmer leur orientation professionnelle.

En mai 2000, lors du départ des élèves en sommellerie pour leur stage en France.

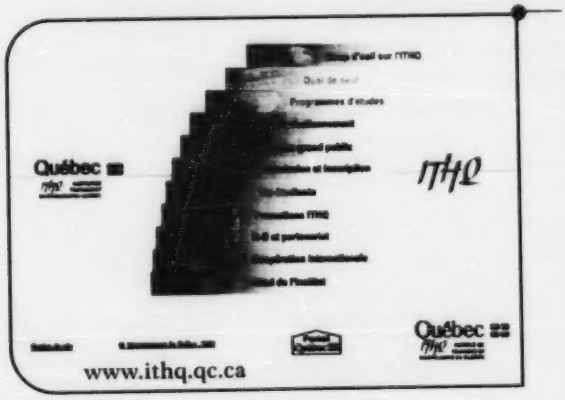
Des élèves branchés

Au cours de l'année 1999-2000, 27 étudiants de l'enseignement universitaire et 138 élèves de l'enseignement collégial ont fait un stage d'intégration en milieu de travail d'une durée de six à sept semaines et quelque 195 élèves de l'enseignement secondaire ont complété un stage de trois semaines en entreprise. De plus, 11 élèves en formation supérieure en cuisine et 18 élèves en sommellerie ont effectué un stage de quatre ou six semaines, en France. À l'été 2000, 605 élèves au secondaire et au collégial ont été affectés à des emplois complémentaires dans différentes entreprises, et ce, principalement au Québec.

Au total, quelque 552 entreprises ont chaleureusement accueilli les élèves en stage. En plus du Québec, de l'Ouest canadien et de la France, ces derniers ont fait des stages dans différents endroits à travers le monde tels Sofitel au Vietnam, les Relais & Châteaux dans les Antilles ou dans de grandes chaînes hôtelières aux États-Unis et ailleurs au Canada.

L'informatique

Depuis juin 2000, l'Institut a entrepris le virage de l'autoroute de l'information. Deux nouveaux sites Web ont été mis en ligne, soit **www.ithq.qc.ca** pour l'ITHQ et **www.hotel.ithq.qc.ca** pour l'Hôtel de l'Institut, offrant la possibilité aux diverses clientèles d'avoir accès aux programmes et services de l'Institut.



Les laboratoires d'informatique sont aujourd'hui munis des technologies de pointe qui permettront le développement de la formation et du support professionnel à distance.

L'Institut a aussi procédé à la mise à niveau des systèmes informatiques de restauration de la salle à manger Paul-Émile-Lévesque et de la cafétéria et a instauré l'utilisation de cartes d'identité sur cartes à puce pour l'ensemble des élèves et des professeurs de l'Institut. Celles-ci leur serviront à effectuer des prêts à la médiathèque, à accéder à des photocopieurs et à des imprimantes à laser ainsi qu'à différents services à la cafétéria.

La médiathèque : un milieu documentaire unique

La spécificité de sa collection, la diversité de ses clientèles et de ses ressources font de la médiathèque un milieu documentaire unique où les élèves, les professionnels du milieu et le grand public ont accès à 23 000 titres imprimés, 790 vidéocassettes, 60 300 diapositives, 218 audiocassettes, 79 cédéroms, des affiches didactiques, des acétates et des disques musicaux.

Désireuse de soutenir efficacement les élèves et le personnel de l'Institut dans leur quête d'information, la médiathèque a continué d'actualiser ses collections d'ouvrages imprimés et de développer sa collection d'outils audiovisuels et multimédias en donnant accès, par Internet, à des banques de données telles que REPÈRE, EURÉKA, REJB, DAVID et LOGIBASE. Pour répondre aux différents besoins, la médiathèque a ajouté aux collections déjà existantes plus de 1 350 titres imprimés et 950 documents audiovisuels.

Axée sur les nouvelles technologies de l'information, la médiathèque s'est impliquée activement sur le plan de la formation des élèves en s'intégrant à des projets spécifiques de recherche et en fournissant en classe des sessions de formation sur l'utilisation d'Internet et de cédéroms qu'elle met à leur disposition. Des sessions de formation ont été également offertes aux enseignants.

En 1999-2000, la médiathèque a reçu 130 500 visiteurs, ce qui représente une augmentation de près de 14 % de l'achalandage comparativement à l'an dernier.

L'information scolaire et professionnelle

Pendant l'année scolaire 1999-2000, le conseiller en information scolaire et professionnelle a reçu 532 candidats et visiteurs intéressés à visiter les lieux et à connaître les programmes et services offerts par l'Institut. De plus, onze délégations venues de différents pays ont également été accueillies à l'Institut.

En plus de participer à des journées carrières dans 19 établissements scolaires, l'Institut était présent lors du Salon de l'éducation de l'Université Laval, à Québec, du Salon du SRAM, à Montréal, du 35e Mondial des Métiers tenu au Stade olympique, à Montréal, et du Salon Éducation-Formation qui a eu lieu à la Place Bonaventure, à Montréal.

Toujours dans le but de faire connaître ses programmes et d'en faire profiter le plus grand nombre de personnes possible, la promotion des cours a aussi été effectuée par courrier, courriel et Internet.

Des services de première classe pour l'industrie

L'Institut offre aux entreprises des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration commerciale et institutionnelle, de la pâtisserie, de la boulangerie et du tourisme, des formations sur mesure et des ateliers de gestion conformes aux exigences de la Loi favorisant le développement de la formation de la main-d'œuvre. L'industrie bénéficie aussi de services de consultation et d'aide technique.

Les services de formation sur mesure destinés à l'industrie ont connu, en 1999-2000, une croissance de quelque 30 % alors que la croissance des services de recherche a atteint plus de 20 %.

Les ateliers de gestion sont de plus en plus en demande. La tenue de quelques ateliers à Québec au cours de l'année a démontré que la demande à l'extérieur de la région de Montréal est toujours croissante.

La formation pour tous a aussi pris de l'ampleur. Le programme « Les plaisirs gourmands » a offert, pour une cinquième année consécutive, une gamme impressionnante de formations destinées au grand public. Avec de nouvelles formules de cours (démonstrations, dégustations, cours de fin de semaine, etc.) s'ajoutant aux formations habituelles offertes le soir, les ateliers de formation pour tous répondent de plus en plus aux besoins grandissants et changeants du grand public, en cuisine, boulangerie, pâtisserie, connaissance des vins, etc.

D'autres faits ont marqué, d'une façon spéciale, l'année 1999-2000 :

- Trois protocoles d'entente ont été signés avec des entreprises d'importance, en vue de mandater l'Institut pour la réalisation de leurs programmes de formation. L'une de ces interventions de formation fait partie intégrante du processus d'accréditation ISO 9002.

- Un engagement a été pris avec l'Association des restaurateurs du Québec afin de développer et d'offrir, à travers la province, la formation « Misez sur les avantages de la formation et gagnez ».

- Une entente de partenariat a été conclue entre la Fédération des producteurs de volaille du Québec et l'Institut pour la réalisation de démonstrations culinaires du poulet du Québec, dans le cadre du programme « Les plaisirs gourmands ».

La formation en région

Conformément à son mandat, l'Institut intervient dans plusieurs régions du Québec à travers des institutions de formation afin de répondre aux besoins spécifiques des entreprises qui œuvrent au cœur de l'industrie, leur offrant des services de consultation, de l'aide technique et des programmes de formation sur mesure.

Depuis plusieurs années consécutives et dans le cadre d'ententes signées respectivement en juin 1995 et en octobre 1997, l'Institut poursuit l'offre de programmes d'études de l'enseignement collégial de type attestation d'études collégiales avec l'École hôtelière des Laurentides ainsi qu'avec le Centre d'études collégiales en Charlevoix.

Dans la région de Charlevoix, en 1999-2000, deux programmes en gestion hôtelière, ainsi que quatre ateliers de gestion étaient proposés à la population.

Dans l'Outaouais, l'Institut et le Collège de l'Outaouais ont signé le 25 avril 2000 un protocole d'entente dans le but d'offrir des services semblables à ceux de la région de Charlevoix. Les responsables travaillent à l'élaboration d'un programme d'études court, en gestion de la restauration, pour l'automne 2000. Ce besoin de formation avait été exprimé par les nombreux intervenants du milieu dont l'Association touristique régionale de l'Outaouais ainsi que la Société de diversification économique de l'Outaouais.

Le CMRA : partenaire en recherche et développement

Impliqué toujours plus activement dans le développement culinaire des produits alimentaires québécois, le Centre multifonctionnel de recherche appliquée (CMRA), en plus de répondre à des besoins des producteurs régionaux, a été de plus en plus sollicité par l'industrie agroalimentaire. L'expertise de ses chefs est un atout indispensable dans la recherche de nouveaux goûts pour cette industrie de transformation.

Tout en persévérant dans l'accomplissement de sa mission première, le CMRA a élargi ses horizons en ayant un œil intéressé sur les nouveaux aliments fonctionnels, les nutraceutiques et l'alimentation adaptée.

Pour répondre à ces nouveaux besoins, le Centre multifonctionnel de recherche appliquée a procédé, en fin d'année, à un rapprochement avec les différents centres de recherche, tels que le Centre de recherche et de développement sur les aliments, l'Université Laval et Cintech agroalimentaire.

En collaboration avec l'hôpital Sainte-Justine de Montréal et sa banque d'aliments, le CMRA a entamé une recherche pour développer une gamme de « prêts à manger » pour une clientèle atteinte de maladies qui restreignent, de façon importante, la variété d'aliments pouvant être consommés. Le Centre veut ainsi créer un précédent qui pourra servir de référence à d'autres besoins précis où l'alimentation est la base du contrôle des anomalies physiologiques. Il veut ainsi démontrer qu'une alimentation restreinte peut aussi être source de plaisirs gustatifs.

À l'avant-garde des derniers développements dans la recherche alimentaire, le CMRA a mis sur pied et a offert à ses chefs enseignants et aux chefs de l'industrie, des ateliers sur différents sujets technologiques ou scientifiques touchant l'art culinaire ou le secteur alimentaire, tels que le « Hazard Analysis of Critical Control Points » et les « Organismes génétiquement modifiés ». Ces ateliers permettent au CMRA de demeurer à l'affût des nouveautés dans le monde scientifique de la transformation des aliments, de remplir son mandat de diffusion des nouvelles technologies et de demeurer en contact avec l'industrie des hôtels, restaurants et institutions.

L'Hôtel de l'Institut : l'apprentissage au service de nos clients

L'Hôtel de l'Institut constitue un lieu privilégié d'application pédagogique où les élèves s'engagent dans des activités d'exploitation et de gestion d'hôtel. À cet égard, depuis 1997, l'Hôtel de l'Institut est devenu un établissement pédagogique rentable ayant pour objet de promouvoir l'excellence de la formation offerte à l'Institut et de faciliter l'intégration des élèves sur le marché du travail. Au terme d'un projet de gestion de trois ans et devant le succès pédagogique et commercial qu'il a connu, celui-ci a été reconduit.

Cette année, plus de 50 000 heures de formation ont été données à l'Hôtel de l'Institut. De plus, l'hôtel a accueilli des stagiaires du Maroc et du Lycée Hôtelier de La Rochelle en France. En vue d'offrir les meilleures conditions d'apprentissage aux élèves, l'Hôtel de l'Institut, à l'image des hôtels quatre étoiles, a aussi procédé à l'amélioration des systèmes de gestion de l'hébergement en y intégrant un nouveau système téléphonique et en offrant les services de boîtes vocales pour tous les clients de l'hôtel. De plus, des serrures à carte magnétique ont été installées dans toutes les chambres, ce qui a permis d'améliorer la sécurité des clients tout en donnant aux élèves un outil d'apprentissage additionnel en gestion des activités d'hébergement.

Sur le plan de la restauration, l'Hôtel de l'Institut continue d'être un lieu d'apprentissage privilégié pour les cours de service de la restauration, de cuisine, dont, entre autres, la formation supérieure en cuisine et la cuisine italienne. La salle à manger Gérard-Delage a d'ailleurs été sélectionnée pour participer, au cours de l'hiver dernier, au festival « Montréal en lumière » - volet « Les arts de la table ».

Fort de l'encouragement des représentants de l'industrie, le projet d'hôtel d'application pédagogique a non seulement prouvé sa viabilité, mais aussi son efficacité comme milieu d'apprentissage parfaitement adapté aux réalités de l'industrie de l'hôtellerie et de la restauration au Québec.

1999-2000 : un agenda bien rempli

Remise des diplômes 1998-1999

Le 16 novembre 1999, avait lieu la cérémonie de remise des diplômes 1998-1999. Près de 325 sortants des ordres d'enseignement secondaire et collégial ont reçu leur diplôme, de même que les finissants du programme d'enseignement universitaire offert conjointement par l'Institut et l'Université du Québec à Montréal.

Quelque 450 personnes, diplômés et récipiendaires, parents, amis, professeurs et membres du personnel de l'Institut ainsi que des représentants de l'industrie de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme étaient présents à cet événement.

Le 25 mai 2000, M^me^ Christine Martel, directrice générale de l'Institut, remet à M. Piero Tarantelli, délégué commercial et coordonnateur pour le Canada à la Délégation commerciale d'Italie, le diplôme honoris causa *de l'Institut, décerné à une personne qui a contribué de façon significative au développement de l'Institut et de la formation professionnelle.*

Un diplôme *honoris causa* a été décerné à M. Piero Tarantelli, délégué commercial et coordonnateur pour le Canada à la Délégation commerciale d'Italie, pour l'encouragement et l'aide financière apportés au développement de la formation en cuisine italienne à l'Institut.

Comme il le fait depuis quelques années, l'Institut a aussi souligné le succès de ses diplômés qui œuvrent toujours au sein de l'industrie depuis 10, 20 et 30 ans, en leur décernant des certificats de mérite professionnel. Deux professeurs retraités ont également été honorés en recevant un diplôme de mérite professionnel de l'Institut. Il s'agit de M. Jean Goulet, professeur de philosophie à l'Institut de 1978 à1998, et de M. Pierre Goyette, professeur de mathématiques de 1978 à 1992 et registraire de 1992 à 1998.

35e Mondial des Métiers

Du 10 au 17 novembre 1999, au Stade olympique, Montréal était l'hôte du 35e Mondial des Métiers. Cette compétition internationale regroupait 34 pays qui se disputaient les honneurs dans plus de 45 disciplines de la formation professionnelle et technique. À cette occasion, l'Institut a apporté son soutien technique dans les métiers en service de la restauration, en cuisine, en pâtisserie et confiserie. L'accueil des participants et visiteurs lors de cet événement a été effectué par les élèves en tourisme de l'Institut. Mme Karine Desroches, élève en techniques de gestion hôtelière de l'Institut, représentait le Canada au cours des compétitions en service de la restauration et a d'ailleurs remporté la médaille de bronze dans cette discipline. M. Claude Foussard, professeur en service de la restauration à l'Institut, agissait comme juge expert canadien.

Dans le cadre de cet événement, l'Institut a eu le plaisir d'accueillir, dans ses locaux, 55 experts internationaux ainsi que les organisateurs de cet événement.

Lors du dîner des experts internationaux en cuisine, en service de la restauration et en pâtisserie-confiserie qui a eu lieu le 12 novembre 1999 à l'Institut. De gauche à droite : M. François Legault, ministre de l'Éducation du Québec, Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, et M. Gérald Tremblay, président du Comité montréalais des Olympiades de la formation professionnelle et technique.

L'Institut à la Table nationale de la restauration

C'est à l'occasion de la dernière assemblée générale annuelle des membres de l'Association des restaurateurs du Québec (ARQ), en novembre 1999, que le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, M. Rémy Trudel, a annoncé la création de la Table nationale de la restauration. Regroupant les principaux organismes du secteur de l'alimentation, celle-ci servira de tribune de concertation aux organismes majeurs du secteur de la restauration et permettra d'échanger sur des sujets favorisant la croissance du secteur. Mme Christine Martel, directrice générale, représente l'ITHQ à cette table qui contribuera certainement à l'essor de l'industrie bioalimentaire, une industrie de pointe pour l'économie québécoise.

Les Belles Soirées de l'Université de Montréal

Quatre des conférences au programme des Belles Soirées de l'Université de Montréal ont été données, en novembre 1999, à l'Institut. L'une de ces conférences, « De la pénitence au plaisir », a été préparée et présentée par M. Jean-Paul Grappe, professeur de cuisine à l'Institut.

Inauguration de la Salle SAQ

En partenariat avec la Société des alcools du Québec (SAQ), l'Institut inaugurait, le 17 janvier 2000, sa nouvelle salle de sommellerie et d'œnologie. Dotée d'un équipement des plus perfectionnés en la matière, la Salle SAQ, que l'on peut qualifier de laboratoire hautement spécialisé, a été mise sur pied par l'Institut conjointement avec la Société des alcools du Québec. Lors de cet événement, une murale intitulée « De la vigne à la table » a été dévoilée. Cette œuvre a été réalisée par M. Raynald Bourdeau, artiste peintre et employé de la SAQ.

À l'occasion de l'inauguration officielle de la salle SAQ, le 17 janvier 2000, Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, et M. Gaetan Frigon, président-directeur général de la Société des alcools du Québec, en compagnie de l'artiste peintre, M. Raynald Bourdeau, employé de la succursale SAQ au Centre Rockland, créateur de l'œuvre intitulée « De la vigne à la table » qui orne l'entrée de la nouvelle salle de sommellerie et d'œnologie.

C'est dans ce nouveau laboratoire que seront dorénavant donnés les cours du programme de spécialisation en sommellerie ainsi que certains cours de formation pour tous sur la connaissance et la dégustation des vins. Dès l'automne 2000, une nouvelle formation de sommelier-conseil y sera aussi offerte, en collaboration avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse en France. Les cours seront donnés par des sommeliers, œnologues et propriétaires de vignobles réputés. La première partie de la formation aura lieu à l'Institut et sera complétée par un stage à l'Université du Vin de Suze-la-Rousse en France.

Festival Montréal en Lumière 2000

« Les arts de la table SAQ » était l'un des trois volets au programme de la toute première édition du Festival Montréal en Lumière. Quatre thèmes venaient égayer le parcours des festivaliers : « Les événements-dégustations », « Les bonnes tables de Montréal », « Les ateliers des grands chefs » et « La semaine des saveurs ».

À cette occasion, l'Institut a eu le plaisir d'accueillir M. Jacques Le Divellec, chef de réputation internationale reconnu pour sa spécialisation en poissons, mollusques et crustacés. Le chef propriétaire du restaurant Le Divellec à Paris a participé à une semaine haute en saveurs et en découvertes des richesses gastronomiques de nos rivières et de nos mers. Du 29 février au 4 mars 2000, le menu de la salle à manger de l'Hôtel de l'Institut, entièrement dédié aux poissons, mollusques et crustacés, était tiré de la carte du restaurant Le Divellec; on y retrouvait, entre autres, la spécialité de ce chef, le homard à la presse.

Pour marquer l'ouverture de la « Semaine Jacques Le Divellec », l'Hôtel de l'Institut a tenu, le 28 février 2000, un cocktail dînatoire composé de différents buffets de poissons, mollusques et crustacés de même qu'une table d'écailleurs.

Outre la « Semaine Jacques Le Divellec », un repas gala sur la cuisine toscane s'est également déroulé à l'Hôtel de l'Institut, le 26 février, sous la direction du chef italien Giuliano Bugialli.

Au programme du festival, des conférences ont eu lieu à la Salle Hydro-Québec de l'Institut : Cuisine bourguignonne par M. Jean-Pierre Senelet, chef propriétaire du restaurant L'Écusson à Beaune, Cuisine italienne par M. Gian-Carlo Manzo, chef propriétaire du restaurant Delfino en Sicile, Cuisine toscane par M. Giuliano Bugialli, spécialiste fort reconnu de la cuisine italienne authentique, Cuisine normande par M. Gilles Tournadre, chef propriétaire du restaurant Gill à Rouen, et Poissons et crustacés par M. Jacques Le Divellec, chef propriétaire du restaurant Le Divellec à Paris. Plusieurs autres grands chefs de restaurants de France et du Québec ont également été accueillis dont M. Francesco Berardinelli, chef propriétaire du restaurant Osteria di Rendola en Toscane, M. Émile Jung, chef propriétaire du restaurant Au Crocodile à Strasbourg, M. Gérard Vié, chef propriétaire du restaurant Les Trois Marches du Trianon Palace à Versailles, pour n'en nommer que quelques-uns.

Sélections mondiales 2000

En mars 2000, l'Institut a eu le privilège d'être l'hôte des Sélections mondiales 2000, organisées par la Société des alcools du Québec. Dix commissions internationales de dégustation représentant 70 jurés ont sélectionné les meilleurs vins parmi les quelque 1 700 en compétition dans 34 catégories et sous-catégories. Au total, 33 pays étaient représentés lors de cet événement d'envergure.

Du 12 au 15 mars 2000, l'Institut était l'hôte des Sélections mondiales 2000, organisées par la Société des alcools du Québec.

Dîner annuel du Cercle des Toques d'Or Internationales

Ce dîner annuel préparé par les élèves en formation supérieure en cuisine a eu lieu le 25 mars à la salle Paul-Émile-Lévesque de l'Institut. Le service des vins a été effectué par les élèves en sommellerie et le service de table, par des élèves de divers programmes. Pour la première fois, une partie des profits de ce dîner était dédiée à la Bourse Françoise-Kayler destinée exclusivement aux élèves qui composeront les équipes juniors de cuisiniers aux différentes olympiades culinaires. Cette bourse, administrée par l'Institut, permettra aussi d'offrir des stages au Québec aux élèves en formation supérieure en cuisine.

Grand Prix des fromages canadiens 2000

Une dégustation professionnelle de fromages s'est tenue à l'Institut en avril 2000. Une première au Canada, cette dégustation de haut niveau avait pour objectif de mieux connaître et de comprendre les critères de sélection appliqués par le jury de la 2e édition du Grand Prix des fromages canadiens, organisé par les Producteurs laitiers du Canada. Cette expérience gastronomique inusitée était animée par M. Jacques Goulet, professeur titulaire du Département des sciences des aliments et de nutrition à l'Université Laval et auteur de plusieurs ouvrages techniques et scientifiques sur la technologie du lait, assisté par M. Jean-Claude Belmont, professeur de cuisine à l'Institut, également membre du jury du Grand Prix des fromages canadiens.

M. Jacques Goulet, professeur titulaire du Département des sciences des aliments et de nutrition à l'Université Laval, et M. Jean-Claude Belmont, professeur de cuisine à l'ITHQ, lors de la dégustation professionnelle de fromages qui avait lieu le 13 avril 2000 à l'Institut, dans le cadre du Grand Prix des fromages canadiens 2000 organisé par les Producteurs laitiers du Canada.

Grands Prix du tourisme québécois

Toujours présent comme partenaire des Grands Prix du tourisme québécois, l'Institut, dans le cadre de son mandat de formation et de son implication auprès des entreprises du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration, a parrainé le Prix national de l'hébergement 6 à 49 chambres. Ce prix offert pour la première fois depuis la création des Grands Prix du tourisme québécois vise la mise en valeur des efforts et de la participation des petites et moyennes entreprises au développement du tourisme au Québec. Le prix a été décerné au Manoir Lac Etchemin, lors de la remise des Grands Prix du tourisme québécois qui a eu lieu à Québec en mai 2000.

Un plateau de distinctions

L'Institut doit notamment sa renommée aux nombreux prix, honneurs et distinctions que ses élèves, diplômés et professeurs remportent année après année. Ces récompenses témoignent bien de l'excellence de la formation offerte aux élèves, de leur travail acharné, de leur désir de se surpasser et de la qualité de même que du dévouement des membres du corps professoral de l'Institut.

La participation active et volontaire des élèves et des professeurs à des concours et à des salons d'envergure s'est poursuivie avec beaucoup de dynamisme au cours de la dernière année. Ainsi, des enseignants ont apporté leur expérience en tant que membres de jury et entraîneurs. Les succès remportés par ces élèves et ces professeurs ont contribué, une fois de plus, à faire valoir la qualité unique de la formation offerte à l'Institut et à assurer son rayonnement sur les scènes tant nationale qu'internationale.

L'Institut est fier de leur performance et félicite tous ces récipiendaires. Voici les activités spéciales ou concours auxquels ils ont participé et les honneurs qu'ils se sont mérités :

Concours de l'Association professionnelle des Toques Blanches Internationales

Lors du Grand Salon de la Gastronomie tenu du 4 au 6 novembre 1999 à la Place Bonaventure à Montréal, avait lieu le concours de l'Association professionnelle des Toques Blanches Internationales. Deux élèves en formation supérieure en cuisine s'y sont distingués. Frédéric St-Aubin a obtenu le premier rang et le trophée des Toques Blanches Internationales de même qu'un stage de 4 semaines en France et une bourse de 500 $, alors que François Lacasse s'est classé au troisième rang.

Frédéric St-Aubin, élève en formation supérieure en cuisine, gagnant du trophée des Toques Blanches Internationales et d'un stage de quatre semaines en France, lors du concours de l'Association des Toques Blanches Internationales, tenu dans le cadre du Salon de la Gastronomie à l'automne 1999.

Toques, Toques, Cuisinez...

Également dans le cadre du Grand Salon de la Gastronomie, M. Jean-Bernard Lambert, professeur de cuisine, a été l'heureux gagnant de l'amusant concours Toques, Toques, Cuisinez... dans la catégorie Panier mystère – cuisine chaude. Ce concours était organisé par la Société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec.

35e Mondial des Métiers

C'est avec beaucoup de fierté que Karine Desroches, élève en techniques de gestion hôtelière, s'est vu décerner la médaille de bronze en service de la restauration à l'occasion du 35e Mondial des Métiers. Pour remporter cet honneur, Mme Desroches a dû se mesurer à quelque 19 candidats internationaux venus participer à cette compétition mondiale en service de la restauration tenue du 11 au 14 novembre 1999 au Stade olympique à Montréal.

Karine Desroches, élève en techniques de gestion hôtelière, a obtenu la médaille de bronze en service de la restauration lors du 35e Mondial des Métiers qui a eu lieu en novembre 1999, au Stade olympique à Montréal.

61e Grand Salon d'art culinaire du Québec

Le 6 février 2000, prenait place, dans le cadre du Salon Rendez-vous tenu à la Place Bonaventure à Montréal, le 61e Grand Salon d'art culinaire du Québec. Trois élèves en pâtisserie se sont distinguées durant cette compétition. Thi Anh Tho Le Tran a obtenu la médaille d'or dans la catégorie « pastillage » alors que Marie France Prévost et Caroline Hamel ont chacune reçu une médaille de bronze, respectivement dans les catégories « dessert sur assiette » et « sucre et pastillage ».

Le 6 février 2000, dans le cadre du Grand Salon d'art culinaire du Québec, trois élèves en pâtisserie se sont distinguées. De gauche à droite : Caroline Hamel, gagnante d'une médaille de bronze, Thi Anh Tho Le Tran, récipiendaire de la médaille d'or, et Marie France Prévost, gagnante d'une médaille de bronze.

Coupe Gérard-Delage

La cinquième édition de la Coupe Gérard-Delage s'est déroulée le 2 mai 2000 à l'École hôtelière de Laval. Ce concours, dédié à des professionnels et finissants en service de la restauration, couronne le meilleur serveur au Québec. Pascale Labrecque, élève en service de la restauration, a remporté la médaille d'argent lors de cette importante compétition provinciale.

Pascale Labrecque, élève en service de la restauration, a obtenu la médaille d'argent aux compétitions de la Coupe Gérard-Delage tenues à Laval en mai 2000.

Olympiades de la Formation professionnelle et technique

Julie Noël de Tilly, élève en techniques de gestion hôtelière, a fait grand honneur à sa formation à l'Institut en remportant trois médailles d'or en service de la restauration, lors des Olympiades de la Formation professionnelle et technique. La première médaille d'or lui a été décernée pour les compétitions régionales qui ont eu lieu le 12 avril 2000, au Centre de formation professionnelle Calixa-Lavallée à Montréal. Le 3 juin suivant, au Centre de foires du Québec, elle recevait la médaille d'or aux compétitions provinciales et le 6 juin, la médaille d'or aux compétitions canadiennes. L'heureuse récipiendaire s'est ainsi classée parmi les candidats en lice pour les compétitions internationales qui se tiendront à Séoul, en Corée du Sud, en septembre 2001.

Julie Noël de Tilly, élève de l'Institut en techniques de gestion hôtelière, a reçu, le 6 juin 2000, la médaille d'or en service de la restauration aux Olympiades de la formation professionnelle et technique canadiennes.

Le Grand Prix Sirius 2000

L'Institut a eu l'honneur de recevoir le Grand Prix Sirius 2000. Ce prix a été remis pour la première fois cette année par l'Association des restaurateurs du Québec à l'entreprise de services la plus appréciée de l'industrie, toutes catégories confondues.

Le 15 avril 2000, lors de la remise du Grand Prix Sirius 2000 décerné à l'Institut par l'Association des restaurateurs du Québec. Au centre, la directrice générale, M^me^ Christine Martel, à sa droite, M^me^ Sylvie Carrière et M. Nelson Théberge, à sa gauche, MM. Jean Beaudoin et Bernard Aurouze, du Centre multifonctionnel de recherche appliquée et de la formation continue de l'Institut.

C'est lors d'un gala qui s'est déroulé à Québec, le 15 avril 2000 à l'occasion du 21e Salon Rest-Hôte, que l'Institut a reçu ce prix ainsi que la première étoile des Prix Sirius dans la catégorie Services.

Les Prix Sirius visent à rendre hommage aux fournisseurs-étoiles du réseau québécois de la restauration, de l'hôtellerie et du secteur institutionnel, dans trois catégories distinctes : Aliments et boissons, Équipements et accessoires, Services. Les gagnants ont été déterminés en fonction des résultats d'un vote effectué récemment auprès des propriétaires de restaurants, d'hôtels et d'institutions dans l'ensemble du Québec.

Les membres du conseil d'administration de l'Institut à l'honneur

Trophées du Cercle des Toques d'Or

Lors du dîner-gala célébrant son 11e anniversaire, le 25 mars 2000 à l'Institut, le Cercle des Toques d'Or a voulu rendre un hommage particulier à une personnalité marquante du milieu de la gastronomie, Mme Françoise Kayler, journaliste au journal *La Presse* et membre du conseil d'administration de l'Institut, en lui décernant son trophée. Le Cercle des Toques d'Or désirait ainsi souligner le rôle important que Mme Kayler a joué dans le développement de la gastronomie au Québec, dans la promotion de nos chefs et dans la reconnaissance de cette profession.

Le 25 mars 2000, à l'occasion du dîner de gala du 11e anniversaire du Cercle des Toques d'Or. De gauche à droite : M. Marcel Kretz, récipiendaire du trophée Rudolph-Doseger 1999, Mme Françoise Kayler, membre du conseil d'administration de l'Institut et récipiendaire du trophée Rudolph-Doseger 2000, et M. Raymond Ferry, président du Cercle des Toques d'Or.

Un plateau de distinctions

À la même occasion, le Cercle des Toques d'Or a également décerné le trophée Françoise-Kayler à M. Paul Beaudin, professeur retraité de l'Institut en pâtisserie-boulangerie. Ce trophée est remis annuellement à un pâtissier qui aura fait sa marque dans la gastronomie québécoise. Pendant plus de 24 ans, M. Beaudin s'est consacré à former et à préparer des jeunes aux rudiments du métier et a collaboré à leur intégration sur le marché du travail.

Soulignons aussi que le 20 juin 2000 à Winnipeg, M^me^ Françoise Kayler a reçu de la Fédération canadienne des chefs et cuisiniers, chapitre de Montréal, le trophée Sandy-Sanderson pour son travail de couverture exceptionnel envers les professionnels et établissements culinaires du Québec.

L'hôtelier de l'année

Un autre membre du conseil d'administration de l'Institut a été mis à l'honneur durant l'année; il s'agit de M. Marcel Bouchard, chef propriétaire de l'Auberge des 21, à Ville de La Baie. M. Bouchard s'est vu décerner le titre d'« Hôtelier de l'année » lors du gala des Grands Prix du tourisme québécois tenu le 12 mai 2000 à Québec. Cette distinction est remise annuellement par l'Association des hôteliers du Québec et l'Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants et souligne l'implication remarquable d'un hôtelier, élu par ses pairs.

Lors du gala des Grands Prix du tourisme québécois tenu le 12 mai 2000 à Québec, M. Marcel Bouchard, membre du conseil d'administration de l'Institut, a reçu le titre d'Hôtelier de l'année, par l'Association des hôteliers du Québec et l'Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants.

M. Bouchard a été formé à l'Institut où il a été diplômé en 1973. Par son dynamisme et son implication personnelle, il a contribué de façon admirable au développement de l'hôtellerie et de la restauration au Québec.

Chevalier de l'Ordre de la Légion d'honneur

C'est à l'occasion d'une réception à laquelle prenait part M. Denis Bouchard, ambassadeur de France au Canada, que M. Robert Gagnon, président de l'Auberge Hatley, vice-président international des Relais & Châteaux et vice-président du conseil d'administration de l'Institut, a été décoré de l'insigne de Chevalier de l'Ordre de la Légion d'honneur. Cette réception clôturait une réunion du conseil d'administration des Relais & Châteaux internationaux suivie d'une rencontre de presse au cours de laquelle a eu lieu l'annonce officielle d'un nouveau programme de dix bourses récurrentes offertes par les Relais & Châteaux internationaux pour les élèves en service de table et en sommellerie de l'Institut.

Le 12 octobre 1999, l'Institut a eu le plaisir d'accueillir les membres du conseil d'administration des Relais & Châteaux. De gauche à droite : M. Régis Bulot, président international des Relais & Châteaux, M^me^ Christine Martel, directrice générale de l'Institut, M. Maxime Arseneau, ministre délégué au Tourisme, et M. Robert Gagnon, président de l'Auberge Hatley et vice-président international des Relais & Châteaux.

Au chapitre de l'édition

« *Le Menu* »
Le 1er juin 2000, avait lieu à l'Institut le lancement d'un guide de rédaction orthographique et gastronomique intitulé « *Le Menu* ». Ce volume, édité par la maison Chenelière/McGraw Hill, dont l'auteure est Mme Anita Muller Hehn, professeure de français à l'Institut, est un ouvrage unique qui, tout en s'inscrivant dans une optique d'enseignement, intéresse également toutes les personnes appelées à rédiger des menus.

Le 1er juin 2000 à l'Institut, lors du lancement du livre « Le Menu ». De gauche à droite : M. Serge Côté, directeur de l'organisation pédagogique au ministère de l'Éducation du Québec, Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, Mme Anita Muller Hehn, professeure à l'Institut et auteure du volume, M. Michel de la Chenelière, président des Éditions Chenelière/McGraw-Hill.

« *Fruits et légumes exotiques* »
Une publication, également signée par un professeur de l'Institut et éditée en novembre 1998, a été primée dans le cadre du Concours annuel de littérature culinaire de Cuisine Canada qui se déroulait à Toronto en novembre 1999. C'est ainsi que l'auteur, M. Jean-Louis Thémistocle, s'est vu décerner le Prix de la catégorie « livres de spécialités » pour son livre « *Fruits et légumes exotiques* ».

Dans le cadre du Concours annuel de littérature culinaire de Cuisine Canada, M. Jean-Louis Thémistocle reçoit le Prix de la catégorie « livres de spécialités ». De gauche à droite : M. Jacques Laurin, éditeur aux Éditions de l'Homme, Mme Christine Martel, directrice générale de l'Institut, M. Jean-Louis Thémistocle, professeur à l'Institut, et M. Pierre St-Aubin, représentant de Cuisine Canada.

Un horizon international toujours plus vaste

Automne 1999

- Dans le cadre d'un protocole signé entre l'Institut et l'École supérieure de cuisine française Ferrandi (E.S.C.F./Ferrandi) de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Paris, un groupe de 20 élèves de cette prestigieuse école a été reçu à l'Institut. Ce programme d'échanges, en vigueur depuis 12 ans, a pour objectif de mettre en commun des moyens pédagogiques et techniques au service de la formation des cuisiniers de haut niveau.
- À la suite d'une entente intervenue entre l'Association Auvergne-Québec et l'Institut, une délégation de 14 membres de la région d'Auvergne conduite par le président de cette association, M. Pierre Maître, a visité le Québec. L'Institut a eu le plaisir d'accueillir cette délégation durant son séjour et d'organiser une rencontre de presse afin de présenter à la presse touristique québécoise des projets de voyages en Auvergne.
- En collaboration avec Charton-Hobbs, l'Institut a reçu M. Francesco Berardinelli, chef propriétaire du restaurant « Osteria di Rendola » à Montevarchi, en Italie. Plusieurs chefs de restaurants italiens de Montréal ainsi que les professeurs de cuisine d'établissement, option italienne, de l'Institut étaient présents.
- M. Rafael Guerrero Arteaga, directeur général du Centro de Estudios Superiores de San Angel au Mexique, a visité notre école dans le but de discuter des possibilités de stages et d'échanges d'étudiants.
- Le directeur de l'Institut de Technologie Hôtelière et Touristique (ITHT) de Marrakech, M. Abdelkrim Zakar, ainsi que deux chercheurs sont venus à Montréal afin de travailler à la première phase du projet visant à mettre sur pied, en collaboration avec l'Institut, un centre de formation continue doté d'un observatoire du phénomène touristique au Maroc. Ce projet faisait suite à une entente conclue entre l'ITHT et l'Institut. Il a été rendu possible grâce au Programme de renforcement d'institutions ayant le mandat de formation au Maroc (PRICAM) de l'Agence canadienne de développement international (ACDI).
- L'Institut a reçu en stage 12 étudiants de l'Institut Supérieur de Technologie en Hôtellerie et Tourisme (ISHT) d'Agadir, au Maroc. Ce stage d'observation a été effectué à l'Hôtel de l'Institut où les stagiaires ont appris le fonctionnement et les rouages d'un hôtel d'application.
- Sous la supervision du Service de l'informatique de l'Institut, deux informaticiennes du Centre de Technologie éducative de l'Institut Supérieur de Technologie en Hôtellerie et Tourisme d'Agadir ont reçu une formation pour la gestion du système informatique installé par l'Institut au Centre de documentation et d'information à Agadir.

Hiver 2000

- Une rencontre des membres de l'Association des anciens élèves d'écoles hôtelières « Interdélégations » a eu lieu à l'Institut. À cette occasion, l'Institut a eu le plaisir d'accueillir en plus une délégation du Lycée de Blois en France.
- Une délégation chinoise en provenance du Yunnan, accompagnée de représentants de la ville de Montréal, a visité l'Institut.

Printemps 2000

- Dans le cadre du Programme de renforcement d'institutions ayant mandat de formation au Maroc auquel l'Institut collabore depuis 1999, une délégation de trois Marocains était des nôtres au printemps dernier afin de suivre une formation en andragogie (pédagogie en formation des adultes).
- L'Institut a eu l'honneur d'accueillir Son Excellence M. Sunai Bunyasiriphant, ambassadeur du Royaume de la Thaïlande, concernant un projet de collaboration avec ce pays.

Le 25 avril 2000 à l'Institut, lors d'une visite de courtoisie effectuée dans le cadre d'un projet de collaboration internationale, Son Excellence M. Sunai Bunyasiriphant, ambassadeur du Royaume de la Thaïlande, et M^me^ Christine Martel, directrice générale de l'Institut.

- Dans le cadre du dîner annuel de la Confrérie de Saint-Cuthbert, l'Institut a eu le privilège de recevoir Son Altesse Royale, le prince Henri, Grand Duc héritier de Luxembourg.
- L'Institut reçoit M^me^ Maxine Henry-Wilson, ministre de l'Information de la Jamaïque, accompagnée du consul honoraire de la Jamaïque à Montréal, M. Noë Patvie Brady, du haut-commissaire de la Jamaïque, Son Excellence Monsieur Raymond Osbourne Wolfe, et de la deuxième secrétaire du haut-commissaire de la Jamaïque, M^me^ Terri-Ann Priel.

- Une délégation de directeurs d'écoles hôtelières au Maroc ont visité les locaux de l'Institut.
- M. André Anjabal et M^me^ Geneviève Pardo du Lycée hôtelier de Perpignan avec une délégation de 18 personnes ont été accueillis à l'Institut.
- Dans le cadre de la tenue de la Coupe Georges-Baptiste et de la Coupe Gérard-Delage, l'Institut a eu le plaisir d'héberger les directeurs d'écoles hôtelières françaises, espagnoles et belges
- M. Douglas Becher du Memorial Center Culinary School au Vermont et 7 élèves qui l'accompagnaient ont été reçus à l'Institut.
- Dans le cadre de la préparation de la mission économique Mission Québec, à la demande du ministère de l'Industrie et du Commerce, un déjeuner a été offert à l'Institut à l'occasion de la visite d'une délégation de journalistes argentins et chiliens.
- L'Institut a eu le plaisir d'accueillir M. Pierre Hirt, directeur du développement international et du marketing de Hotel Consult SHCC, pour l'Institut Hôtelier Cesar Ritz – Le Bouveret, en Suisse. Cette rencontre avait pour but de formaliser un accord avec cet institut hôtelier concernant l'engagement en Suisse d'étudiants de l'Institut en cuisine d'établissement ou en techniques de gestion des services alimentaires et de restauration.

L'Institut en mission

Mission en Argentine

À l'invitation du ministère de l'Industrie et du Commerce du Québec, M. Nelson Théberge, directeur du développement international, a effectué une mission en Argentine en novembre dernier et a rencontré les autorités du ministère de l'Éducation d'Argentine ainsi que les dirigeants d'une firme de promoteurs hôteliers argentins. La mission avait pour objectif de discuter des possibilités d'une entente de services de consultation et d'aide technique au profit d'une chaîne hôtelière de ce pays.

Mission Québec

À l'invitation du gouvernement du Québec, M^me^ Christine Martel a participé, en mai 2000, à une mission économique en Argentine et au Chili, au cours de laquelle l'Institut a conclu trois ententes de collaboration.

Lors de « Mission Québec » qui a eu lieu en Argentine et au Chili, du 12 au 20 mai 2000 : aux extrémités, MM. Daniel Meyer, président, et Gustavo Gutierrez, vice-président du Centro de Estudios Turisticos à Santiago, au Chili, en compagnie du premier ministre du Québec, M. Lucien Bouchard, du ministre de l'Éducation du Québec, M. François Legault, et de la directrice générale de l'ITHQ, M^me^ Christine Martel.

Rappelons que cette mission, dirigée par le premier ministre du Québec, s'inscrivait dans le cadre de la Décennie québécoise des Amériques. La délégation québécoise comptait plus de 150 participants représentant différents secteurs d'activité, dont plusieurs du milieu de l'éducation.

Dans le cadre d'une entente entre le gouvernement du Québec et celui de la province de Terre de Feu, l'Institut a signé un protocole de collaboration avec cette région de l'Argentine. Par cette entente et après une analyse des besoins, les partenaires ont convenu d'examiner les diverses avenues de développement d'un Institut d'hôtellerie et de tourisme pour cette province d'Argentine.

Deux protocoles de collaboration ont également été signés au Chili, dont l'un avec le Centro de Estudios Turisticos, centre de formation technique supérieur en tourisme. Ce protocole reconnaît l'intention des deux organisations de réaliser des activités conjointes en formation professionnelle dans les domaines du tourisme et de l'hôtellerie. Ces activités pourraient se traduire par l'élaboration de programmes de formation, l'assistance technique pour la mise en place d'un hôtel d'application pédagogique ainsi qu'une assistance pédagogique à la formation de formateurs.

Une entente de coopération a également été entérinée avec un organisme chilien, Organismo Tecnico de Capacitacion (OTEC), au nom de l'université de Valparaiso. Il s'agit d'une collaboration portant sur le transfert d'expertise académique en gestion de programmes de formation en tourisme et en hôtellerie. Cet accord spécifie également le désir des partenaires d'établir des liens avec l'ensemble de l'industrie touristique et hôtelière de la commune de Concón.

Un appui important pour la relève

Comme le veut la tradition, c'est lors d'une cérémonie officielle tenue le 4 mai dernier que plusieurs élèves de l'Institut ont reçu des bourses d'études offertes par des associations, hôtels, entreprises, fondations et un organisme. Cette année, 71 bourses s'élevant à près de 100 000 $ ont été offertes par 26 donateurs qui, par ce geste d'appui, encouragent la relève et contribuent, par le fait même, à l'essor de l'industrie du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. L'Institut est reconnaissant de l'aide précieuse qu'ils apportent aux élèves en leur permettant de parfaire leur formation et de faire des stages dans des établissements de haute renommée où ils apprennent à viser l'excellence. Nous remercions donc très sincèrement les donateurs suivants :

Associations

- Association canadienne des épices
- Association des fournisseurs d'hôtels et de restaurants inc.
- Association des hôtels du grand Montréal
- Association générale des étudiantes et des étudiants de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
- Les Amis d'Escoffier de la province de Québec
- Le Cercle des Toques d'Or
- Syndicat des professeurs de l'État du Québec

Entreprises

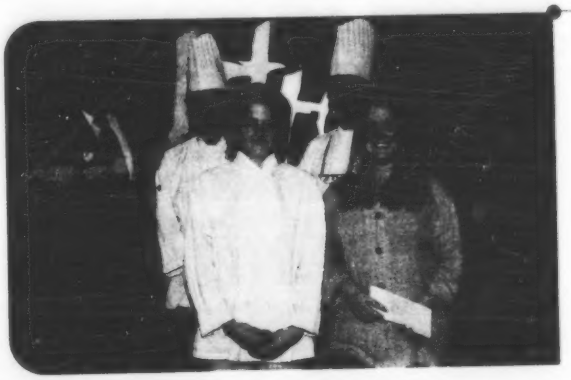
- Banque Nationale
- Berthelet
- Laliberté et associés inc.
- Le Groupe Perrier du Canada ltée
- Natrel inc.
- Relais et Châteaux
- Ritz-Carlton Montréal
- Sagetra inc.
- Service alimentaire Best Foods
- Tremblant
- Valrhona, division Chocolats

Fondations

- Canadian Hospitality Foundation
- Fondation Alcide-Théberge
- Fondation des amis de l'art culinaire
- Fondation Magnani-Montaruli
- Fondation Marc-Bourgie
- Fondation Gérard-Delage
- The International Wine & Food Society – Chapitre de Montréal

Organisme

- Casino de Montréal



Créée à l'occasion du 30e anniversaire de l'Institut, la Bourse des Professeurs a été remise, pour la première fois le 9 septembre 1999. De gauche à droite : devant, les récipiendaires Geneviève Morin, élève en cuisine d'établissement, et Julie Lafleur, élève en techniques de tourisme. À l'arrière-plan, MM. Jean Lalonde, René-Yves Beaulé et Jean-Bernard Lambert, professeurs, et Mme Anita Muller Hehn, professeure.

La présentation des projets touristiques 2000. Au terme de leurs trois années d'études collégiales, les sortantes et sortants en techniques de tourisme ont présenté, le 16 mars dernier, des projets touristiques des plus originaux.

La somme de 5 000 $ en bourses a été offerte par le Carrefour Montréal. La bourse de l'excellence et la bourse de l'innovation touristique ont été décernées à l'équipe du projet « La Croisière Photographique ». La bourse de la meilleure présentation et la bourse de la faisabilité ont été remises à l'équipe du projet « Céline Dion : l'exposition ». La bourse de la mise en marché a été octroyée à l'équipe du projet « Foire du Tourisme d'Aventure et d'Écotourisme » (F.T.A.E.).

Vers un espace mieux adapté

L'Institut ainsi que son hôtel d'application occupent, depuis 1975, un édifice situé au cœur de Montréal. Depuis lors, d'année en année, l'Institut prend les mesures nécessaires pour assurer le maintien des actifs immobiliers, le renouvellement d'équipements spécialisés ainsi que la mise en conformité aux normes de protection-incendie.

Requalification de l'édifice

Dans son discours du budget du 14 mars 2000, le gouvernement du Québec annonçait l'octroi de crédits additionnels destinés à assurer la préservation du patrimoine architectural des édifices gouvernementaux. Ainsi, l'Institut a obtenu une somme de 18 millions pour la requalification extérieure de son édifice et le rajeunissement de certains de ses locaux. Ce projet, tout en assurant une meilleure intégration de l'édifice dans son environnement immédiat, va aussi offrir à l'Institut la possibilité d'actualiser certains ateliers d'application pédagogique.

Ces changements s'imposaient, puisqu'en effet, l'aspect actuel du bâtiment ne rendait pas justice à une maison d'enseignement dont la notoriété dépasse les frontières du Québec, en plus de déparer un secteur urbain dont la richesse architecturale et patrimoniale est reconnue et protégée. La requalification de la bâtisse permettra de l'harmoniser avec son environnement par l'amélioration de l'architecture de ses façades, du revêtement extérieur et de sa signalisation.

Les ressources humaines

À l'Institut, la Direction des ressources humaines est responsable de l'application des demandes corporatives. Entre autres, au cours de l'année 1999, un Comité de protection des renseignements personnels a été créé pour assurer la mise en application de la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels. Un plan d'action a été élaboré et adopté, et des activités de sensibilisation et de formation auprès des gestionnaires et du personnel ont été planifiées pour la prochaine année. Concernant la politique d'embauche de personnes anglophones, d'autochtones et de différentes communautés culturelles, les objectifs fixés par le gouvernement du Québec ont été atteints avec un pourcentage d'embauche de 29 %.

Les perspectives 2000-2001 : maintenir le cap sur la qualité

Les perspectives 2000-2001 s'inscrivent dans les grandes orientations de l'Institut :

La qualité de la formation fondée sur des indicateurs de performance et qui répond à la réalité et aux besoins de l'industrie.

À la demande du ministère de l'Éducation du Québec, l'Institut coordonnera les travaux de huit fonctions de travail faisant partie des programmes d'enseignement secondaire et collégial, telles les fonctions de gestionnaire en hébergement et de technicien en gestion des services alimentaires et de restauration, à l'enseignement collégial, et les fonctions de cuisinier, gouvernant, maître d'hôtel, réceptionniste d'hôtel, sommelier et cuisiner en cuisine actualisée, à l'enseignement secondaire.

Au cours de la prochaine année, l'Institut prévoit implanter le nouveau programme de techniques de tourisme accepté et signé cette année par le ministre de l'Éducation.

Une image corporative de marque qui passe par la qualité de l'accueil et des services.

Au moyen du site Web de l'Institut, il est prévu, au cours de la prochaine année, d'animer une nouvelle section destinée aux diplômés et d'offrir l'accès au catalogue de la médiathèque.

La rationalisation des ressources humaines et financières – un défi à relever par l'autofinancement des services de la formation continue et du centre de recherche.

Au service de la formation continue, des actions seront entreprises afin d'augmenter l'offre de formation grâce à une promotion plus importante et mieux ciblée des activités de l'Institut.

À la formation pour tous, seront ajoutés à la programmation « Les plaisirs gourmands », des démonstrations, des ateliers et des dégustations qui suivront le courant des modes culinaires d'aujourd'hui.

Le Centre multifonctionnel de recherche appliquée, tout en tenant compte de son positionnement actuel, évaluera les nouvelles possibilités qui s'offrent à lui en plusieurs domaines, tels que le partenariat avec la recherche scientifique en alimentation et en nutrition, le service aux entreprises industrielles et le partenariat avec les autres centres de transfert technologiques en alimentation.

Le développement pédagogique en partenariat avec le personnel et en association avec l'industrie qui positionneront la réputation de l'Institut comme chef de file de l'enseignement spécialisé.

Le Centre multifonctionnel de recherche appliquée fera progresser les études qui devront lui permettre de se doter de deux outils indispensables à sa mission : un laboratoire d'évaluation sensorielle et un laboratoire de chimie alimentaire.

Dans le cadre du projet autonome de l'Hôtel de l'Institut, l'Institut intensifiera la présence des élèves dans toutes les activités d'exploitation et de gestion de l'hôtel en veillant à l'harmonisation des activités et des façons de faire, tant sur le plan des opérations que sur celui du service à la clientèle. Aussi, l'Hôtel de l'Institut reverra l'exploitation du bureau d'information touristique en fonction des objectifs de formation en techniques de tourisme. De plus, il entend développer de nouveaux partenariats de façon à faciliter l'intégration des élèves sur le marché du travail. Finalement, il s'assurera d'offrir à la clientèle un produit de qualité en accord avec l'image et la réputation d'excellence de l'Institut.

Le rayonnement de l'Institut sur le plan international par des programmes de stages et d'échanges avec les maisons d'enseignement et par l'affiliation avec des regroupements et des organismes représentant l'industrie.

À la suite d'une entente signée le 1er décembre 1998 avec l'Université du Vin de Suze-la-Rousse en France, un nouveau programme de formation de sommelier-conseil sera amorcé à l'automne 2001. Ce programme, dédié à des personnes ayant déjà acquis une formation et une expérience pertinente dans ce domaine, permettra de former des experts-conseils ayant des connaissances encore plus approfondies dans le domaine.

Annexe A

Inscriptions aux différents ordres d'enseignement et à la formation continue 1999-2000[1]

Inscriptions	Été 1999	Automne 1999	Hiver 2000
Enseignement secondaire[2]			
Cuisine actualisée[3]		17	s.o.
Cuisine d'établissement[4]		180	179
Pâtisserie		91	85
Service de la restauration		52	57
Sommellerie		s.o.	18
Cuisine évolutive pour hôtels et restaurants[3]	12	s.o.	s.o.
TOTAL	**12**	**340**	**339**
Enseignement collégial			
Techniques de gestion hôtelière (DEC)		180	162
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)		170	147
Techniques de tourisme (DEC)		166	159
Gestion d'une production alimentaire haut de gamme (AEC)[3]		s.o.	12
TOTAL		**516**	**480**
Enseignement universitaire			
Baccalauréat en gestion du tourisme et de l'hôtellerie - concentration en gestion hôtelière et de restauration	21[5]	116	136
TOTAL	**21**	**116**	**136**
Formation continue			
Perfectionnement			
Cuisine professionnelle		83	60
Service de restaurant		9	s.o.
Guide touristique		28	29
Apprenti boulanger		s.o.	5
Cocher	16	s.o.	14
TOTAL	**16**	**120**	**108**
Cours spécialisés de courte durée			
Cuisine pour traiteur		s.o.	10
Service de bar		17	17
Décor en pâtisserie		s.o.	11
TOTAL		**17**	**38**
Formation pour tous		200	267
TOTAL		**200**	**267**
Formation sur mesure en entreprise[6]		654	1227
Ateliers de gestion[7]		64	240
TOTAL		**718**	**1467**

(1) En 1999-2000, l'Institut comptait, en moyenne par session, 340 élèves à l'enseignement secondaire, 498 élèves à l'enseignement collégial, 126 étudiants à l'enseignement universitaire (au baccalauréat), 211 personnes inscrites à temps partiel, dans l'un ou l'autre des programmes de perfectionnement, sans compter les personnes qui ont suivi des cours de formation pour tous et de formation sur mesure.

(2) Les programmes du secondaire ont une durée variable et mènent à l'obtention soit de diplômes, soit de certificats ou d'attestations d'études professionnelles; des groupes d'élèves peuvent commencer leur formation aux sessions d'automne et d'hiver et la terminer en décembre et en mai.

(3) Composante du forfait « Formation supérieure en cuisine ».

(4) Deux options sont offertes aux élèves : classique et italienne.

(5) Ces 21 étudiants étaient en stage ou en projet d'intervention durant l'été 1999.

(6) Il s'agit de cours donnés à une clientèle adulte, d'une durée variable, qui se déroulent dans les entreprises tout au cours de l'année.

(7) Il s'agit principalement de cours de formation technique donnés dans les locaux de l'Institut et d'une durée de deux ou trois jours.

Annexe B

Taux d'admission aux différents ordres d'enseignement
du 1er juillet 1999 au 30 juin 2000

Programme	Demandes d'admission reçues	Demandes d'admission acceptées	Demandes d'admission acceptées %
Collégial			
admission à l'automne 1999			
Techniques de tourisme	308	94	30,5
Techniques de gestion hôtelière	372	86	23,1
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration	160	86	53,8
Secondaire			
admission à l'automne 1999			
Cuisine d'établissement	310	81	26,1
Service de la restauration	100	42	42,0
Pâtisserie	67	46	68,7
Formation supérieure en cuisine	36	20	55,6
Secondaire			
admission à l'hiver 2000			
Cuisine d'établissement	152	77	50,7
Service de la restauration	45	35	77,8
Pâtisserie	46	40	87,0
Sommellerie	37	22	59,5

Annexe C

Nombre de diplômés 1999-2000, par programme et selon le sexe

Programme	Diplôme MEQ				Diplôme ITHQ[1]			
	Filles	%	Garçons	%	Filles	%	Garçons	%
Enseignement secondaire								
Cuisine d'établissement	30	46,9	34	53,1	21	53,8	18	46,2
Cuisine d'établissement - option italienne	8	44,4	10	55,6	5	41,7	7	58,3
Formation supérieure en cuisine[2]	s.o.		s.o.		3	37,5	5	62,5
Cuisine actualisée	3	25,0	9	75,0	s.o.		s.o.	
Pâtisserie	42	77,8	12	22,2	26	81,3	6	18,7
Service de la restauration	20	51,3	19	48,7	14	50,0	14	50,0
Sommellerie	6	35,3	11	64,7	6	37,5	10	62,5
TOTAL	**109**	**53,4**	**95**	**46,6**	**75**	**55,6**	**60**	**44,4**
Enseignement collégial								
Techniques de tourisme (DEC)	39	92,9	3	7,1	17	94,4	1	5,6
Techniques de gestion hôtelière (DEC)	33	80,5	8	19,5	28	87,5	4	12,5
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration (DEC)	28	75,7	9	24,3	21	84,0	4	16,0
Formation supérieure en cuisine - Gestion d'une production alimentaire haut de gamme (AEC)	3	25,0	9	75,0	s.o		s.o.	
TOTAL	**103**	**78,0**	**29**	**22,0**	**66**	**88,0**	**9**	**12,0**
TOTAL GLOBAL	**212**	**63,1**	**124**	**36,9**	**141**	**67,1**	**69**	**32,9**

(1) Les élèves qui ont reçu le certificat de l'Institut ont également reçu le diplôme du ministère de l'Éducation à l'exception des élèves des programmes sanctionnés par un certificat maison.

(2) Lorsque l'élève a complété les programmes «cuisine actualisée», «gestion d'une production alimentaire haut de gamme» et «cuisine évolutive pour hôtels et restaurants», il obtient le certificat de l'Institut en «formation supérieure en cuisine».

Annexe D

Les stages réalisés en 1999-2000
(statistiques au 1er mai 2000)

Enseignement secondaire	
Stages d'intégration en milieu de travail	195
Stages de formation supérieure en cuisine au Québec et en France	11
Sommellerie	18
TOTAL	**224**

Enseignement collégial	
Stages de gestion en entreprise (TGH et TGSAR)	92
Stages en tourisme	46
TOTAL	**138**

Enseignement universitaire	
Stages universitaires	27
TOTAL	**27**

STAGES : TOTAL GLOBAL	**389**

Emplois complémentaires au 1er mai 2000

Enseignement secondaire (y compris la cuisine italienne)	49
Enseignement collégial	113
Équivalence à un emploi complémentaire (hiver 2000)	35
TOTAL	**197**

Annexe E

Placement des sortants 1999

	En emploi %	En emploi dans leur spécialité %
Cuisine d'établissement	100 %	95,5 %
Cuisine italienne	100 %	80,0 %
Pâtisserie	100 %	87,2 %
Service de la restauration	100 %	96,2 %
Cuisine évolutive pour hôtels et restaurants	100 %	100 %
Sommellerie	100 %	90,0 %
Techniques de gestion hôtelière	100 %	100 %
Techniques de gestion des services alimentaires et de restauration	100 %	88,2 %
Techniques de tourisme	100 %	88,9 %
Pourcentage moyen :	**100 %**	**91,8 %**

Annexe F

Provenance des élèves de l'ordre d'enseignement secondaire et de formation supérieure en cuisine 1999-2000

Régions	Cuisine d'établissement	Cuisine d'établissement option c. italienne	Pâtisserie	Service de la restauration	Formation supérieure en cuisine	Total
Estrie	2	1	1	3		7
Chaudière-Appalaches		1				1
Montérégie	11	2	8	12	2	35
Laval			1		1	2
Lanaudière	3		2	2		7
Laurentides	3	1	1			5
Abitibi-Témiscamingue	1					1
Mauricie–Bois-Francs	2	1				3
Québec	2	2			4	8
Saguenay–Lac-Saint-Jean	2		3			5
Montréal	24	8	18	16	9	75
Ontario		1				1
Autre pays (Suisse)	1					1
TOTAL	**51**	**17**	**34**	**33**	**16**	**151**
De ce total, un nombre d'élèves ne fréquentaient aucun établissement scolaire l'année dernière	25	6	11	17	4	63

Note. – Contrairement aux statistiques sur la provenance des élèves de l'ordre d'enseignement collégial qui comprennent les demandes d'admission et les candidats admis, le présent tableau recense les candidats admis seulement.

Annexe G

Provenance des élèves de l'ordre d'enseignement collégial 1999-2000

Provenance	Demandes reçues	Admis
Hors Canada ou États-Unis	20	0
Ontario	4	2
Nouveau-Brunswick	3	1
Canada (sauf Nouveau-Brunswick et Ontario)	4	1
Commissions scolaires du Québec	317	122
Cégeps du Québec	333	123
Universités au Québec	44	14
TOTAL	725	263

Commissions scolaires du Québec	Demandes reçues	Admis
Régions		
Bas-Saint-Laurent	6	3
Saguenay–Lac-Saint-Jean	6	2
Québec	10	2
Mauricie	11	6
Estrie	8	5
Montréal-Centre	89	24
Outaouais	8	2
Abitibi-Témiscamingue	9	3
Côte-Nord	2	2
Nord-du-Québec	0	0
Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine	0	0
Chaudière-Appalaches	5	3
Laval	10	1
Lanaudière	22	9
Laurentides	12	4
Montérégie	105	51
Centre du Québec	14	5
TOTAL	317	122

Cégeps	Demandes reçues	Admis
Bas-Saint-Laurent, Gaspésie, Îles-de-la-Madeleine	11	2
Saguenay–Lac-Saint-Jean	15	4
Québec, Chaudière-Appalaches	27	10
Mauricie, Centre-du-Québec	17	5
Estrie	10	5
Laval, Lanaudière, Laurentides	49	18
Montérégie	65	25
Montréal-Centre	127	51
Outaouais	6	2
Abitibi-Témiscamingue	6	1
Côte-Nord, Nord-du-Québec	0	0
TOTAL	333	123

Universités	Demandes reçues	Admis
Université Laval	3	1
Université de Montréal	18	5
Polytechnique	1	1
Université de Sherbrooke	1	0
Université du Québec à Montréal	20	6
Université McGill	1	1
TOTAL	44	14

Annexe H

Effectif autorisé[1] au 30 juin 2000

Effectif régulier	9
Cadres	17
Professionnels	37
Professeurs	64
Fonctionnaires et personnel ouvrier	
TOTAL	**127**

(1) L'effectif autorisé à l'Institut par le Conseil du trésor pour l'année 1999-2000 était de 244 (équivalent temps complet) dont 160 postes réguliers. Il s'agit du nombre maximal d'emplois à temps plein pouvant être pourvus au cours d'un exercice financier. À cette date, l'Institut comptait 127 employés réguliers. Pendant l'année scolaire, alors que les activités sont à leur plus haut niveau, du personnel occasionnel, dont une cinquantaine de professeurs, vient compléter l'effectif de l'Institut.

Le rapport de la direction

Les états financiers de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec ont été dressés par la direction, qui est responsable de leur préparation et de leur présentation, y compris les estimations et les jugements importants. Cette responsabilité comprend le choix de conventions comptables appropriées. Les renseignements financiers contenus dans le reste du rapport annuel d'activité concordent avec l'information donnée dans les états financiers.

Pour s'acquitter de ses responsabilités, la direction maintient un système de contrôles comptables internes, conçu en vue de fournir l'assurance raisonnable que les biens sont protégés et que les opérations sont comptabilisées correctement et en temps voulu, qu'elles sont dûment approuvées et qu'elles permettent de produire des états financiers fiables.

L'Institut reconnaît qu'il est responsable de gérer ses affaires conformément aux lois et règlements qui le régissent.

Le conseil d'administration doit surveiller la façon dont la direction s'acquitte des responsabilités qui lui incombent en matière d'information financière et il a approuvé les états financiers. Il est assisté dans ses responsabilités par le comité de vérification dont les membres ne font pas partie de la direction. Ce comité rencontre la direction et le vérificateur, examine les états financiers et en recommande l'approbation au conseil d'administration.

Le vérificateur général du Québec a procédé à la vérification des états financiers de l'Institut, conformément aux normes de vérification généralement reconnues, et son rapport du vérificateur expose la nature et l'étendue de cette vérification et l'expression de son opinion. Le vérificateur général peut, sans aucune restriction, rencontrer le comité de vérification pour discuter de tout élément qui concerne sa vérification.

CHRISTINE MARTEL
Directrice générale

JULIEN GIRARD, CGA
Directeur des ressources financières
et de l'approvisionnement

Montréal, le 1er septembre 2000

Le rapport du vérificateur général

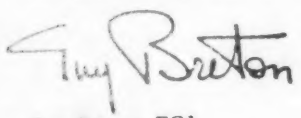
À l'Assemblée nationale

J'ai vérifié le bilan de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec au 30 juin 2000 et l'état des revenus et dépenses et de l'excédent ainsi que l'état des flux de trésorerie de l'exercice terminé à cette date. La responsabilité de ces états financiers incombe à la direction de l'Institut. Ma responsabilité consiste à exprimer une opinion sur ces états financiers en me fondant sur ma vérification.

Ma vérification a été effectuée conformément aux normes de vérification généralement reconnues. Ces normes exigent que la vérification soit planifiée et exécutée de manière à fournir l'assurance raisonnable que les états financiers sont exempts d'inexactitudes importantes. La vérification comprend le contrôle par sondages des éléments probants à l'appui des montants et des autres éléments d'information fournis dans les états financiers. Elle comprend également l'évaluation des principes comptables suivis et des estimations importantes faites par la direction, ainsi qu'une appréciation de la présentation d'ensemble des états financiers.

À mon avis, ces états financiers donnent, à tous les égards importants, une image fidèle de la situation financière de l'Institut au 30 juin 2000, ainsi que des résultats de son exploitation et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date selon les principes comptables généralement reconnus. Conformément aux exigences de la Loi sur le vérificateur général (L.R.Q., chapitre V-5.01), je déclare qu'à mon avis ces principes ont été appliqués de la même manière qu'au cours de l'exercice précédent.

Le vérificateur général du Québec,



Guy Breton, FCA

Québec, le 1er septembre 2000

Les états financiers

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Revenus et dépenses et excédent de l'exercice terminé le 30 juin 2000

	2000	1999
REVENUS		
Subvention du gouvernement du Québec (note 3)	15 397 574 $	14 931 282 $
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	312 967	665 978
Enseignement régulier	360 244	457 664
Restauration	1 731 708	1 561 628
Hébergement	1 185 567	1 103 181
Intérêts sur placements	296 320	232 784
Services professionnels	684 406	359 698
Autres revenus	425 803	506 207
	20 394 589	19 818 422
DÉPENSES		
Traitements et avantages sociaux	11 165 995	10 759 555
Fournitures pédagogiques et administratives	2 034 704	2 229 185
Entretien et réparations	1 252 066	1 277 464
Services auxiliaires	1 262 506	1 161 503
Frais financiers	327 190	332 975
Taxes foncières et autres	917 226	917 030
Formateurs, conférenciers et soutien étudiant	1 126 936	1 016 979
Communications et déplacements	444 394	510 342
Autres frais administratifs	198 530	243 165
Amortissement des immobilisations	1 358 138	1 433 070
	20 087 685	19 881 268
EXCÉDENT DES REVENUS SUR LES DÉPENSES	306 904	(62 846)
EXCÉDENT AU DÉBUT	932 764	995 610
EXCÉDENT À LA FIN	1 239 668 $	932 764 $

Les états financiers

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Bilan au 30 juin 2000

	2000	1999
ACTIF		
À court terme		
Encaisse	370 730 $	1 032 099 $
Placements temporaires, au coût (note 4)	1 717 343	324 863
Débiteurs et intérêts courus (note 5)	714 856	789 037
Stocks (note 6)	314 187	302 308
Frais payés d'avance	627 597	560 327
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec (note 3)	1 955 950	1 354 035
Placements, au coût amorti (note 7)	2 931 847	-
	8 632 510	4 362 669
Subvention à recevoir du gouvernement du Québec (note 3)	-	505 875
Placements, au coût amorti (note 7)	-	2 040 770
Frais reportés	5 562	12 978
Immobilisations (note 8)	11 306 678	11 382 804
	19 944 750 $	18 305 096 $
PASSIF		
À court terme		
Créditeurs et frais courus	4 986 941 $	3 587 541 $
Versement sur la dette à long terme (note 10)	2 698 000	-
	7 684 941	3 587 541
Apports reportés (note 9)	10 368 414	10 435 064
Dette à long terme (note 10)	-	2 698 000
	18 053 355	16 720 605
AVOIR		
Apport du gouvernement du Québec	651 727	651 727
Excédent	1 239 668	932 764
	1 891 395	1 584 491
	19 944 750 $	18 305 096 $

ENGAGEMENTS (note 11)

Pour le conseil d'administration
Richard Payette
Président du conseil d'administration

Robert Gagnon
Vice-président du conseil d'administration
et président du comité de vérification

Les états financiers

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec
Flux de trésorerie
de l'exercice terminé le 30 juin 2000

	2000	1999
ACTIVITÉS D'EXPLOITATION		
Excédent des revenus sur les dépenses	306 904 $	(62 846) $
Ajustements pour :		
Amortissement des immobilisations	1 358 138	1 433 070
Virement des apports reportés	(66 650)	(572 522)
Amortissement des primes à l'achat de placements	93 604	24 060
Amortissement des frais reportés	7 416	7 417
Perte sur disposition d'immobilisations	-	3 444
	1 699 412	832 623
Variation des éléments hors caisse liés aux activités d'exploitation :		
Variation des débiteurs et intérêts courus	74 181	(253 747)
Augmentation des stocks	(11 879)	(31 484)
Augmentation des frais payés d'avance	(67 270)	(26 880)
Variation de la subvention à recevoir	(96 040)	622 440
Augmentation des créditeurs et frais courus	1 399 400	1 106 636
	1 298 392	1 416 965
Flux de trésorerie provenant des activités d'exploitation	2 997 804	2 249 588
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT		
Acquisitions d'immobilisations	(1 284 148)	(952 246)
Acquisitions de placements à long terme	(11 657 345)	(10 635 264)
Vente de placements à long terme	10 674 800	9 991 973
Flux de trésorerie utilisés pour les activités d'investissement	(2 266 693)	(1 595 537)
AUGMENTATION DES ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES	731 111	654 051
ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES AU DÉBUT	1 356 962	702 911
ESPÈCES ET QUASI-ESPÈCES À LA FIN (NOTE 14)	2 088 073 $	1 356 962 $

Les états financiers

Notes complémentaires 30 juin 2000

1. CONSTITUTION ET OBJETS

L'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, corporation constituée par une loi spéciale (L.R.Q., chapitre I-13.02), a pour objets de fournir des activités de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme, ainsi que de faire de la recherche, d'apporter de l'aide technique, de produire de l'information et de fournir des services dans ces domaines.

Les sommes reçues par l'Institut doivent être affectées au paiement de ses obligations et, à la demande du gouvernement, le solde doit être versé au Fonds consolidé du revenu.

2. CONVENTIONS COMPTABLES

Les états financiers de l'Institut ont été préparés par la direction selon les principes comptables généralement reconnus. Ces états comprennent des montants fondés sur les meilleurs jugements et estimations.

Stocks
Les stocks sont évalués au moindre du coût et de la valeur de réalisation nette. Les coûts sont établis selon la méthode de l'épuisement successif.

Frais reportés
L'escompte et les frais d'émission de la dette à long terme sont reportés et amortis linéairement sur la durée des emprunts.

Immobilisations
Les immobilisations sont comptabilisées au coût et sont amorties en fonction de leur durée probable d'utilisation selon la méthode de l'amortissement linéaire aux taux annuels suivants :

Immeuble et améliorations de nature permanente	4 % et 10 %
Équipement de cuisine et matériel technique	10 %
Ameublement et agencement	10 %
Équipement informatique et logiciel	20 %

Apports reportés
Les apports relatifs aux acquisitions d'immobilisations amortissables sont reportés et virés aux revenus selon la même méthode et les mêmes taux que ceux utilisés pour l'amortissement des immobilisations auxquelles ils réfèrent.

Les états financiers

3. SUBVENTION DU GOUVERNEMENT DU QUÉBEC

	2000	1999
Encaissée	15 259 584 $	14 953 400 $
À recevoir à la fin de l'exercice :		
Dette à long terme relative aux immobilisations	505 875	1 180 375
Fonctionnement	723 300	545 275
Immobilisations	726 775	134 260
Reportée de l'exercice précédent :		
Apports reportés – immobilisations	10 207 464	10 807 786
	27 422 998	27 621 096
À recevoir au début de l'exercice :		
Dette à long terme relative aux immobilisations	1 180 375	2 023 500
Fonctionnement	545 275	424 875
Immobilisations	134 260	33 975
Reportée à l'exercice subséquent :		
Apports reportés – immobilisations	10 165 514	10 207 464
	12 025 424	12 689 814
	15 397 574 $	14 931 282 $

4. PLACEMENTS TEMPORAIRES

Les placements temporaires sont composés de dépôts encaissables en tout temps et portent intérêt à un taux de 5,75 %.

5. DÉBITEURS ET INTÉRÊTS COURUS

	2000	1999
Remboursement de taxes à recevoir	67 601 $	75 394 $
Recyclage, perfectionnement et formation sur mesure	168 969	73 230
Enseignement régulier	5 113	215 545
Hébergement et restauration	245 631	173 879
Intérêts courus sur placements	58 659	36 825
Autres	168 883	214 164
	714 856 $	789 037 $

Les états financiers

6. STOCKS

	2000	1999
Petit matériel de cuisine	97 240 $	111 320 $
Fournitures d'entretien et outillage	98 685	96 444
Aliments et boissons	118 262	94 544
	314 187 $	302 308 $

7. PLACEMENTS

Les placements sont composés d'obligations échéant en 2001 et portent intérêt à des taux fixes variant de 4,5 % à 11 %. Leur valeur marchande au 30 juin 2000 s'élève à 2 973 774 $ (2 032 536 $ en 1999). Les placements sont présentés au coût amorti car l'Institut prévoit recouvrer la valeur nominale de ces titres à leur échéance. Le produit de leur vente servira au remboursement de la dette à long terme échéant en 2001.

En août 1999, l'Institut a reçu une somme de 40 000 $ d'une fondation afin d'administrer un programme de bourse réservé aux étudiants pour des stages. Au 30 juin 2000, un montant de 41 531 $ est inclus dans les placements. Ce montant est composé du capital et des revenus d'intérêts. Au 30 juin 2000, aucune bourse n'avait été versée.

8. IMMOBILISATIONS

	2000			1999
	Coût	Amortissement cumulé	Net	Net
Immeuble et améliorations de nature permanente*	18 952 284 $	8 963 850 $	9 988 434 $	10 411 266 $
Équipement de cuisine et matériel technique*	1 096 875	402 672	694 203	284 591
Ameublement et agencement	555 076	265 703	289 373	340 477
Équipement informatique et logiciel*	1 037 250	702 582	334 668	346 470
	21 641 485 $	10 334 807 $	11 306 678 $	11 382 804 $

* Les immobilisations comprennent des projets en cours non amortis de 216 483 $.

Les états financiers

En mars 2000, l'Institut a déposé un rapport d'avant-projet de requalification de l'édifice au gouvernement afin d'obtenir son autorisation. Ce rapport est encore à l'étude au moment de la parution des états financiers. Au cours du prochain exercice, l'Institut aura plus d'information sur les composantes de ce projet.

Au cours du présent exercice, le gouvernement a prévu dans l'enveloppe budgétaire une première tranche de 1 800 000 $ pour le financement des travaux de rénovation et de mise à niveau de l'édifice et des équipements de l'Institut. Au 30 juin 2000, des travaux pour un montant de 724 489 $ ont été réalisés.

9. APPORTS REPORTÉS

Les apports reportés comprennent la fraction non amortie des apports reçus pour des immobilisations sous forme de subvention du gouvernement du Québec ou d'autres organismes.

	2000	1999
Gouvernement du Québec		
Solde au début	10 207 464 $	10 807 786 $
Subvention du gouvernement du Québec	1 146 336	673 863
Amortissement de l'apport reporté	(1 188 286)	(1 274 185)
Solde à la fin	10 165 514	10 207 464
Autre		
Solde au début	227 600	199 800
Apport		50 000
Amortissement de l'apport reporté	(24 700)	(22 200)
Solde à la fin	202 900	227 600
	10 368 414 $	10 435 064 $

10. DETTE À LONG TERME

	2000	1999
Obligations garanties par le gouvernement du Québec et non rachetables par anticipation		
Série « 1 », 10,50 %, échéant le 27 mars 2001	2 698 000 $	2 698 000 $
Versement sur la dette à long terme échéant à court terme	2 698 000	-
Solde au 30 juin	- $	2 698 000 $

Les états financiers

11. ENGAGEMENTS

L'Institut s'est engagé par divers contrats d'acquisitions d'immobilisations pour un montant de 194 554 $ durant le prochain exercice.

12. OPÉRATIONS ENTRE APPARENTÉS

En plus des opérations entre apparentés déjà divulguées dans les états financiers et comptabilisées à la valeur d'échange, l'Institut est apparenté avec tous les ministères et les fonds spéciaux ainsi qu'avec tous les organismes et entreprises contrôlés directement ou indirectement par le gouvernement du Québec ou soumis, soit à un contrôle conjoint, soit à une influence notable commune de la part du gouvernement du Québec. L'Institut n'a conclu aucune opération commerciale avec ces apparentés autrement que dans le cours normal de ses activités et aux conditions commerciales habituelles. Ces opérations ne sont pas divulguées distinctement aux états financiers.

13. RÉGIME DE RETRAITE

Les membres du personnel de l'Institut participent au Régime de retraite des employés du gouvernement et des organismes publics (RREGOP). Ce régime est à prestations déterminées et comporte des garanties à la retraite et au décès.

Les cotisations de l'Institut imputées aux résultats de l'exercice s'élèvent à 410 620 $ (1999 : 475 594 $). Les obligations de l'Institut envers ce régime gouvernemental se limitent à ses cotisations à titre d'employeur.

14. FLUX DE TRÉSORERIE

Les espèces et les quasi-espèces figurant dans l'état des flux de trésorerie comprennent les montants suivants comptabilisés dans le bilan :

	2000	1999
Encaisse	370 730 $	1 032 099 $
Placements temporaires	1 717 343	324 863
	2 088 073 $	1 356 962 $

Les intérêts versés par l'Institut au cours de l'exercice s'élèvent à 283 290 $ (1999 : 283 290 $).

Le rapport annuel a été réalisé par la Direction des relations publiques de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) et par Oblik Communication-design.

Photographies :

Pour l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec :
Pierre Beauchemin

La forme masculine utilisée dans cette publication désigne, lorsqu'il y a lieu, aussi bien les femmes que les hommes.

Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Québec, 2000
Dépôt légal — Bibliothèque nationale du Canada, 2000

ISBN 2-550-36870-3
ISSN 1180-3576